



**CENTRO ITALIANO FEMMINILE  
CONSIGLIO REGIONALE EMILIA ROMAGNA**

**Tradizioni emiliano-romagnole e tradizioni di  
culture che vengono da lontano:  
passato, presente e futuro.**

*Noi e gli altri: valorizzazione delle differenze  
in una società multietnica*

I Quaderni del C.I.F. – Emilia Romagna 2008

Bologna dicembre 2008

A cura di Laura Serantoni – Presidente Regionale C.I.F. e Componente del Comitato Nazionale Pari Opportunità

con la collaborazione di Edda Guerrini, Carla Baldini e Maria Rosina Girotti

Impaginazione di Cristina Cenni

Si ringraziano le Presidenti Provinciali e le aderenti C.I.F. dell'Emilia Romagna che hanno collaborato per la realizzazione del progetto

Si ringrazia la Regione Emilia Romagna per il contributo erogato all'iniziativa



## SOMMARIO

Introduzione	<i>Laura Serantoni – Presidente Regionale</i>	pag. 4
Premessa	L' Emilia Romagna, da sempre una regione <i>Carla Baldini – Vice Presidente Regionale</i>	pag. 5
Bologna:	L'organizzazione familiare: l' <i>arzđoura</i> e la famiglia contadina <i>Maria Rosina Girotti – Aderente</i>	pag. 7
	Il valore dell'abito come appartenenza <i>Clara Maioli – Presidente Provinciale</i>	pag. 16
Ferrara- Comacchio	La cucina ferrarese: culture a confronto <i>Maria Pia Radice – Presidente Provinciale– Laura Luciani – Presidente Comunale Comacchio Rosalba Penna - Maria Fortini - Aderenti</i>	pag. 47
Forlì	Le donne cattoliche forlivesi e la stampa <i>Gabriella Tronconi Medri - Aderente</i>	pag. 86
Modena	Un contributo all'integrazione: l'esperienza di un corso di alfabetizzazione per gli immigrati <i>Marika Bronzato – Presidente Provinciale</i>	pag. 103
Carpi	Poesia e canto popolare <i>Nadia Lodi – Aderente e Componente Consiglio Nazionale</i>	pag.105
Parma	Una tavolata multicolore: tradizioni locali e dialogo multiculturale vissuto <i>Angiola Maria Stagni</i>	pag. 112
	Parma e la Principessa Austriaca <i>Anna Torti - Aderente</i>	pag. 113
Piacenza	Danzando attraverso i tempi <i>Giuseppina Schiavi – Presidente Provinciale</i>	pag.115
Ravenna	La multiculturalità del ricamo e la sua specificità Nella regione Emilia Romagna <i>Alessandra Salerno – Presidente Provinciale</i>	pag. 141
Reggio Emilia	Sulla scia del "Grande Fiume": epica e novellistica <i>Cristina Bassoli – Presidente Provinciale</i>	pag. 147
Appendice:	Costituzione Italiana artt. 1-34 in lingua inglese, francese, araba	pag.176

## Introduzione

Il Centro Italiano Femminile dell'Emilia Romagna presenta una ricerca su **“Tradizioni emiliano-romagnole e tradizioni che vengono da lontano: passato, presente e futuro- Noi e gli altri: valorizzazione delle differenze in una società multietnica”**

L'anno 2008 è stato dichiarato dall'Unione Europea **“ Anno Europeo per il dialogo multiculturale”** e la nostra Associazione, ispirandosi ai principi enunciati dal Trattato istitutivo della Carta Europea e dalla Carta dei diritti fondamentali dell'Unione, ha voluto mettere a confronto tradizioni locali della nostra regione e tradizioni di culture che vengono da lontano ritenendo che solo dalla conoscenza delle varie culture sia possibile costruire un processo di un presente solidale per porre le premesse per la costruzione di un futuro di buona convivenza sociale.

Il fil-rouge di questa ricerca, svolta con il pregevole contributo dei CIF comunali e provinciali che operano nel territorio dell'Emilia Romagna, è il recupero e la salvaguardia di vari aspetti della cultura popolare dell'Emilia Romagna, spesso dimenticati, che ci aiuta ad accettare e valorizzare altre tradizioni culturali per un arricchimento reciproco nel rispetto delle differenze etniche e di genere.

Trattasi di un patrimonio culturale inteso come strumento di dialogo per abbattere stereotipi che spesso caratterizzano il nostro vivere con le migranti e le loro famiglie.

La peculiarità di questo ampio lavoro, scritto a più mani, è l'analisi e l'individuazione di varie tematiche specifiche che hanno fatto e fanno parte del nostro quotidiano, come la organizzazione familiare, la cucina, la danza, il canto, la letteratura popolare (favole, miti e leggende) , il valore dell'abito come appartenenza, il ricamo (che deriva dall'arabo raqam) , la stampa messe a confronto con tradizioni passate e presenti di culture di donne e uomini che vengono da lontano, ma che vivono nella porta accanto ormai da anni e di cui spesso ignoriamo le tradizioni. Sono aspetti del quotidiano che coinvolgono la risorsa donna migrante che , per pervenire ad una società multiculturale e multietnica, va valorizzata riconoscendole lo specifico potenziale costruttivo nella nostra società.

Quanto sopra è stato realizzato grazie anche all'organizzazione di incontri con le donne immigrate che ci ha consentito, a livello comunale, provinciale e regionale una reciproca conoscenza di forme di “meticcio” culturali in essere .

Viene presentata anche un' interessante esperienza di alfabetizzazione e la pubblicazione termina con la traduzione in lingua francese, inglese e arabo di alcuni articoli della nostra Costituzione significativi per il rispetto delle differenze.

In conclusione la ricerca ci ha fatto scoprire che molte sono le cose che ci uniscono alle donne ed agli uomini migranti al di là della complessità dei problemi esistenti anche nella nostra regione.

Ci auguriamo, a chi vorrà leggere questo testo, di avere dato un contributo in più per favorire un dialogo finalizzato ad esperienze di integrazione che molti CIF dell'Emilia Romagna stanno già facendo strutturando servizi orientati verso una società multietnica o per lo meno di avere suscitato il desiderio di approfondire questa tematica con l'obiettivo che ci ricorda il Papa nel Messaggio per la giornata mondiale della Pace 2008 ovvero che tutti siamo chiamati ad instaurare rapporti di solidarietà e di collaborazione con i migranti per il superamento di barriere di discriminazione culturale che possono portare a manifestazioni di razzismo.

La Presidente Regionale Centro Italiano Femminile Emilia Romagna  
Laura Serantoni

Premessa

## **L' Emilia Romagna, da sempre una regione**

*Carla Baldini*

Passaggio obbligato tra l'Europa settentrionale ed il bacino del Mediterraneo cerniera di congiunzione tra il nord ed il sud d'Italia, terra favorevole all'insediamento umano per le propizie caratteristiche morfologiche, l'Emilia - Romagna è da sempre luogo preposto alle relazioni culturali, al confronto di idee, agli scambi economici, alle attività agricole commerciali. La sua strategica posizione geografica e le ricchezze che la contraddistinguono hanno fatto sì che nel tempo sia stata non solo area favorevole alla presenza umana, ma anche terra di invasioni e conquiste, di passaggio per eserciti e pellegrini, meta ambita per studiosi e viaggiatori. Esperienze queste che hanno inevitabilmente segnato ed arricchito, ma mai infranto l'unità culturale dei suoi abitanti, perché tale unità affonda le proprie radici nella tradizione latino - cristiana ed è stata protetta da precisi confini naturali segnati dal fiume Po, dal mare Adriatico, dalla catena degli Appennini. La consapevolezza di fare parte di una stessa regione per la popolazione dell'Emilia - Romagna ha origini antichissime: già i Galli Boi imposero una unità linguistica e politica, i Romani poi, con il processo di colonizzazione aggiunsero nuovi e comuni elementi culturali, norme giuridiche e comportamentali, una nuova lingua da Rimini a Piacenza anche grazie al tracciato segnato dalla Via Emilia. Lo stesso Imperatore Augusto quando definì la Octava Regio le assegnò quali limiti il Po, l'Adriatico, gli Appennini per cui la regione augustea comprendeva un'area per buona parte sovrapponibile alla attuale. Il disegno di Augusto fu modificato tra il II e il III secolo e la superficie fu ridimensionata, le invasioni barbariche portarono distruzioni ed un declino demografico, culturale, economico. Intorno al VI secolo l'occupazione da parte di Longobardi e Bizantini infranse definitivamente l'unità politica del territorio, secondo una linea di confine segnata dal fiume Scoltenna, l'attuale Panaro. Tuttavia l'unità culturale non venne spezzata, grazie alla omogeneità del territorio, alla organicità dei sistemi di comunicazione, sia stradale, sia fluviale ( all'epoca i fiumi erano per buona parte navigabili), alla fertile e innovativa contaminazione tra civiltà carolingia - longobarda di respiro europeo e quella bizantino- ravennate, di ispirazione greco-orientale se pur sempre legata alla tradizione latina. Fu inoltre la presenza di numerosissimi centri religiosi presenti sul territorio a plasmare una ulteriore conformità di coscienze, comportamenti, usanze e tradizioni. Tra l' VIII e il IX secolo abbazie e monasteri furono centri di spiritualità e civiltà d'importanza internazionale: Nonantola, Chiaravalle, Bobbio, Pomposa, Fornovo stabilirono relazioni culturali, scambi di idee ed esperienze con analoghi insediamenti di oltr'alpe. Chiese e conventi non salvarono solo la cultura dotta e popolare della tradizione greco - latina, non si limitarono ad evangelizzare le genti, ma furono luogo di aggregazione e promozione umana, di alfabetizzazione e di riparo sicuro, di trasmissione di conoscenze agrarie, mediche, erboristiche. Accanto alle pievi si svilupparono borghi, si individuarono e attrezzarono spazi per i mercati, sorsero i palazzi pubblici, si risvegliò la voglia di vivere, si recuperarono vecchie tradizioni, anche contadine che sembravano perdute. Cultura colta e cultura popolare si incontrarono: il nuovo clima culturale forgiò i cives, i cittadini dalla età comunale, liberi di fare, in autonomia dal controllo dei poteri forti feudali. Piccole e grandi città costellarono tutta la regione, ricche di arte, sapere, laboriosità, feste e sagre ancora oggi particolarmente sentite. Sedi di signorie e ducati furono spesso in lotta tra loro per contendersi supremazie e ricchezze. La spartizione del territorio durò infatti per secoli, fino alla età

risorgimentale, quando le genti dell'Emilia - Romagna aderendo al processo di unità nazionale si riunirono in nome della libertà, della indipendenza, della uguaglianza, sotto una stessa bandiera, non a caso il tricolore era nato a Reggio - Emilia nel 1797. Carlo Farini " abbattè i campanili " e realizzò " la fusione dei tre stati nella mamma Emilia", come lui stesso dichiarò. Dal 1° dicembre 1860 la denominazione Emilia assunse un significato politico - amministrativo, il termine era stato suggeriti al Farini dal conte Luigi Sormani Moretti, in relazione ad un passo da lui attribuito a Livio " Aemilia via Incipiebat ab Placentia, transibat per Parmam, Regium, Mutinam, Bononiam, Forum Cornelii, Faventiam, Forme Livi, Cesenam et Ariminum. Superati gli anni bui delle guerre e dei totalitarismi, memori del contributo offerto da tutte le popolazioni della Regione per la riconquista della libertà, le parole della Costituzione coniarono il binomio Emilia - Romagna a memoria della storia comune e dei valori condivisi che legano le genti di questo vasto " paese triangolare " prezioso patrimonio per le future generazioni, di qualsiasi etnia e cultura esse siano.

C.I.F. Bologna  
**L'ORGANIZZAZIONE FAMILIARE:  
L'ARZDÔURA E LA FAMIGLIA CONTADINA**

*Maria Rosina Girotti*

1. La casa e la famiglia contadina

La tipica famiglia contadina delle nostre campagne era una famiglia allargata e numerosa. Di solito era composta dai nonni, i figli, e questi se sposati, con le rispettive mogli e figli. Le case erano grandi e predisposte ad accogliere più famiglie.

Per meglio comprendere la tipologia di vita che vi si svolgeva, vorrei attingere ai ricordi della mia infanzia, descrivendo come era fatta la casa colonica in cui sono nata e cresciuta. Anche perché era una tipica casa della pianura padana.

La porta principale dell'edificio dava su un largo e lungo corridoio, "la loggia", che nel periodo della lavorazione della canapa serviva come magazzino e poi come laboratorio per tessere. Qui, mia nonna e le zie di mio padre tessevano lenzuola, asciugamani, canovacci e tutti i loro corredi, di cui una parte è poi passata a mia madre. Alcuni asciugamani e canovacci sono arrivati anche a me e sono indistruttibili. Nei periodi in cui il lungo corridoio era invece libero, ricordo che per noi ragazzi esso diventava una pista per corse in bicicletta.

Entrando nell'ingresso-corridoio, a sinistra c'era la porta della spaziosa cucina. Una porticina metteva in comunicazione la cucina con un altro ambiente dove c'erano l'acquaio di "graniglia" e la dispensa. Da qui si usciva per andare nel cortile laterale dove, da una parte, c'era il pollaio e, dall'altra, un'entrata per la cantina, dove si mettevano le casse d'uva dopo la vendemmia e dove avveniva la pigiatura. Qui si trovava tutta l'attrezzatura per fare il vino: la pigiatrice, il torchio, i tini e i bigonci. Da questo locale si poteva anche rientrare in casa da un'altra porta, situata alla fine del corridoio di ingresso principale, attraversando la cantina vera e propria, dove stavano le bottiglie di vino piene e vuote, ben sistemate su varie scaffalature formate da assi poggiate su sostegni nel muro. Questa parte era sterrata, sempre buia e anche quando si accendeva la luce si diffondeva un lieve chiarore. Qui, inoltre, si facevano stagionare i salami e i prosciutti, appesi ad una pertica sostenuta da fili di ferro che pendevano dal soffitto.

Ritornando al lungo corridoio di ingresso, a destra dell'entrata c'era una stanza-salotto che noi ragazzi usavamo come studio. Questo comunicava con altri ambienti che insieme potevano costituire un piccolo appartamento indipendente, con un'entrata dal giardino a lato della casa.

A metà dello stesso lato destro c'era un grande scalone che portava al piano superiore. Qui, a sinistra, c'erano le camere da letto e a destra c'erano altre stanze che formavano un altro appartamento indipendente. In fondo al corridoio superiore c'era una stanza con le finestre senza vetri: serviva per la conservazione dei cotechini e dei pezzi di lardo sotto sale. Allora, nel periodo che va da novembre a febbraio, era molto freddo e umido e c'erano nebbie fittissime: questo clima ben si prestava alla conservazione delle carni di maiale.

La grande cucina era il cuore della casa e della vita familiare ed era indubbiamente la stanza più frequentata. Un crocefisso e un'immagine della Madonna erano appesi e ben in vista a protezione della famiglia. La cucina era molto spaziosa, con due grandi finestre che guardavano il cortile e la strada, permettendo così di vedere chi si avvicinava. Un grande camino, rialzato dal pavimento e situato fra le due finestre, catturava l'attenzione di chi entrava. Serviva sia per cucinare sia per riscaldare in inverno. Prima dell'arrivo della [cucina economica](#), si utilizzava il camino per cuocere le pietanze, mettendo le pentole con il cibo da cuocere sui treppiedi posti sulle braccia oppure adoperando una pentola, che grazie a un gancio collegato a una catena, pendeva sul fuoco; la catena era appesa ad un'asta metallica collocata nella cappa del camino. La cappa che saliva fino al tetto, passava dalla camera da letto del "rezdor" e della "rezdora" al primo piano, e la riscaldava.

Al centro della cucina c'era un grande tavolo "tedesco" apribile e allungabile che poteva ospitare fino a venti persone. Poi c'era la madia, un mobile apribile dall'alto, dove si conservava la farina; ricordo che sopra ci si metteva il tagliere rettangolare su cui si setacciava la farina e si preparava l'impasto per la sfoglia. Il mobile più importante era indubbiamente la credenza, costituita da due parti: una bassa, chiusa da due ante, e una parte alta con due ante a vetri trasparenti. Qui si tenevano in bella mostra i servizi di piatti, bicchieri e bicchierini più belli, ricevuti in dono di nozze, mentre in basso si tenevano i piatti più andanti, insieme alle tovaglie e tovaglioli. Ricordo, infine, con una certa tenerezza, che nella parte alta, fra i vetri delle ante e la cornice di legno, venivano inserite le cartoline ricevute e i santini ricordo.

Nella cucina c'era anche la cucina-stufa a legna, in funzione dall'autunno alla primavera, quando sostituiva i fornelli a gas per cucinare. Era una tipica cucina economica con la piastra in ghisa e i "fuochi" a cerchi ad anelli concentrici. C'erano poi tre o quattro sportelli; il primo serviva per inserire la legna e controllare lo stato del fuoco; un altro fungeva da forno per riscaldare le pietanze e uno per raccogliere la cenere. La cucina economica teneva caldo l'ambiente ed era molto preziosa per l'acqua calda. Ricordo che aveva lo scaldacqua in rame

*(Foto da Internet)*

e la vaschetta con coperchio che andava riempita ogniqualvolta si prelevava dell'acqua.



Tutta la famiglia si ritrovava in cucina per i pasti. D'inverno, dopo

cena, spesso si trascorrevano le ore attorno al camino, anche con vicini di casa, chiacchierando e osservando il fuoco, compagno fedele nelle sere di nebbia fitta e di freddo. Sempre nella stagione fredda, di sabato sera, si faceva il bagno in una grande bacinella posta vicino al camino con gli asciugamani stesi sullo schienale della sedia affinché si riscaldassero al calore delle fiamme.

Ma l'evento più atteso era fra novembre e dicembre, quando si "ammazzava il maiale". Allora la grande cucina si trasformava in un laboratorio di macellazione della carne: qui venivano fatti i salami, i ciccioli, la coppa e tutto il resto, perfino il ragù di carne fresca per i maccheroni del giorno e dalla cucina si diffondeva un profumo che oggi è difficile sentire. Quel giorno noi ragazzi non vedevamo l'ora di ritornare a casa dalla scuola.

Di fronte alla casa c'era una grande aia. A destra si trovavano l'immane pozzo coperto situato tra la casella, contenente il forno a legna e il porcile, e la stalla con il fienile. Dietro la casella c'era un casottino: il "cesso", sempre esterno nelle case di campagna.

L'ampia aia a fine giugno si riempiva di covoni di grano accatastati a piramide, pronti per la trebbiatura non appena arrivava la trebbiatrice: questo prima che arrivasse la mietitrebbia a fare il lavoro direttamente nei campi. In fondo all'aia c'era l'orto e dietro la casa c'era il frutteto. I campi, delimitati dalle vigne attaccate agli olmi, si stendevano a destra della casa, mentre a sinistra passava la statale per Ferrara.

La casa colonica rispondeva quindi alle esigenze della vita e della cultura contadina: più che una casa era piuttosto un complesso che includeva, come si è visto, l'abitazione con la cantina, la stalla, il fienile, la casella e il pozzo. Tutte queste costruzioni erano situate su un podere, detto fondo che, di solito, aveva anche un nome "proprio". L'estensione del fondo era data dalla terra da coltivare, misurata in tornature, di valori variabili a seconda delle zone, circa 20-80 are a Bologna.

Il paesaggio rurale della pianura emiliana si presentava così, coi suoi piccoli paesi e i fondi agricoli, oggi spogli dei filari di vigna che allora delimitavano e abbellivano i vari campi.

La vita del contadino era una vita dura e faticosa, legata ai ritmi della natura e agli animali allevati. Il lavoro richiedeva un'organizzazione precisa sia in casa che fuori casa affinché tutto funzionasse. Ognuno aveva il suo ruolo. Il tipo di regime interno alla famiglia contadina "patriarcale" è più o meno lo stesso. "La famiglia dipende in tutto dal capo famiglia, o dal più capace di essa, ed ha il



titolo di *reggitore* perché ne regola l'andamento tanto nel lato economico che agricolo. [...] Sotto la sua direzione lavorano il bifolco (uno dei figli), che è responsabile della cura del bestiame, e il campagnolo (il figlio maggiore) che dirige i lavori dei campi. Dal campagnolo dipendono tutti gli altri membri della famiglia – fratelli, figli e nipoti – e anche le donne (ma non la reggitrice) quando lavorano nei campi”. (Pini, 1977, p. 100). Nel caso di famiglie composte di più famiglie nucleari, i fratelli sposati vivono sotto l'autorità del padre insieme alle sorelle e ai fratelli non sposati. E tutti nella stessa casa. Nel caso, invece, di aggregati domestici multipli come le *frèrèches* (famiglie congiunte di fratelli coniugati), reggitore è uno dei fratelli, il più anziano o il più capace. (ibidem, p. 100)

Gli uomini si occupavano del lavoro dei campi e della stalla. Le donne aiutavano nei campi e si occupavano del pollaio o degli altri animali domestici, come i conigli. I figli, anche in età scolastica, aiutavano dopo la scuola, soprattutto nei momenti dei raccolti, come la mietitura, la raccolta del granoturco o delle barbabietole e la vendemmia. In tali periodi venivano impiegati i cosiddetti braccianti, mandati dall'ufficio di collocamento a cui il coltivatore si rivolgeva per la richiesta di mano d'opera. Ricordo che in casa mia venivano quasi sempre le stesse persone, perché si era creato un buon rapporto e quindi chiedevano di ritornare.

Se il lavoro legato alla campagna era tanto e faticoso, non meno impegnativo e gravoso era quello dentro la casa. Il governo della casa era affidato ad una sola donna: la *reggitrice*, ovvero l'*arzdôura*.

## 2. L' arzdôura o rezdôra

Molti di coloro che oggi hanno passato la cinquantina e che hanno avuto a che fare con la vita delle nostre campagne si ricorderanno certamente della figura della *arzdôura* o *rezdôra*, la *reggitrice*, anche se il termine italiano non è così espressivo e pregnante come quello dialettale. In un certo senso esiste ancora nelle nostre campagne una figura simile, ma i suoi compiti non sono così impegnativi e pesanti come quelli di una volta.

Tutta l'organizzazione familiare dipendeva da lei. Era lei che teneva il controllo e l'amministrazione della propria casa. Si occupa delle faccende domestiche, del pollaio e della vendita dei prodotti, come uova, latte, polli. Questo ruolo solitamente spettava alla moglie del reggitore, o nel caso di più fratelli, alla moglie del più anziano o, a volte, ad una sorella nubile di quest'ultimo. La sua funzione continuava anche dopo il matrimonio del figlio più grande, rendendo a volte la vita “difficile” alla nuora che doveva imparare ed essere “sottomessa”, come lei aveva fatto a suo tempo.

L'importanza del suo ruolo emergeva anche quando la famiglia doveva trasferirsi da un posto ad un altro, come spesso succedeva, soprattutto per le famiglie a mezzadria. “La reggitrice era l'ultima a lasciare la casa. Come gesto finale staccava dal camino la catena e prendeva gli alari. Ma era lei la prima ad entrare nella nuova casa, dove accendeva il fuoco. In qualche zona della Romagna la reggitrice appena entrata in casa poneva il sale e l'olio sul camino in segno di buon auspicio”. (ibidem, p.108)

L' *arzdôura* era una donna forte, energica, sicura di sé, instancabile, ma comprensiva e non mancava di comunicare il suo sentimento religioso, la sua filosofia e cultura popolare su cui si fondavano ben saldi i suoi punti di riferimento. A loro volta erano le *rezdôre* stesse un punto di riferimento ed un termine di paragone nel paese. Come scrive D. Antonio Malaguti riferendosi ai propri ricordi, la reggitrice “dava l'intonazione a tutta la giornata. Era la prima ad alzarsi e l'ultima a coricarsi. Preparata la colazione, provvedeva a mettere in ordine la numerosa prole che, aperti gli

occhi, si becchettavano come i pollastri, piagnucolando per i dispetti che si facevano l'un l'altro. Rimproverando uno, accarezzandone un altro e allungando pure qualche scappellotto ai più riottosi, riusciva a mettere tutti d'accordo e a far loro capire che bisognava volersi bene" (Malaguti, 1981, p. 179).

In estate, poi, quando gli uomini e gli eventuali braccianti andavano nei campi presto col fresco, preparava un primo 'spuntino' per tutti: pane e qualche fetta di salamino o prosciutto, o un 'friggione' di cipolla pancetta e pomodoro. Poi l' *arzdôura* si metteva in moto per preparare il pranzo del giorno. Di solito, infatti, ogni giorno della settimana prevedeva un menù fisso: il lunedì pasta o riso e fagioli, il giovedì e la domenica la minestra in brodo, il venerdì pasta e fagioli o spaghetti con cipolla e a volte il tonno, gli altri giorni pasta asciutta o ancora fagioli. C'era da fare la sfoglia o 'mettere su la pentola' o fare il soffritto con pancetta e scalogno o cipolla, a volte il ragù. Non mancava un salto nell'orto per raccogliere radicchi o altre verdure di stagione. Poi preparava la tavola, prendeva il vino in cantina e il pane dalla madia, pane generalmente fatto insieme alle altre donne della casa. A volte c'era una figlia o una ragazzina ad aiutare l'*arzdôura*. Così, a mezzogiorno, al suono della campana della chiesa, il pranzo era pronto e si udiva una voce che gridava 'è pronto...!'.

"Difficilmente lei si sedeva a tavola. Intanto che gli altri mangiavano la minestra, lei faceva le parti del companatico. Quando si trattava di affettare salume, formaggio, o cose del genere, non c'era difficoltà, ma quando si doveva dividere un pollo o qualche altro animale in quindici, o venti parti, press'a poco uguali, allora ci voleva tutta l'esperienza della massaia per far presto e lasciare contenti tutti". (Malaguti, p. 181)

La cena era meno impegnativa: patate e radicchi, frittelle fatte con la pasta rimasta dal pranzo, uova, o pollo quando erano pronti. Fra gli altri compiti la massaia aveva anche la cura degli animali da cortile: galline, faraone, anatre, tacchini e conigli. Il pollaio era suo e guai a chi lo toccava. Metteva le chioce a covare e ne seguiva ogni momento. Ricordo, ad esempio, che mia nonna era gelosissima e orgogliosissima delle sue chioce e delle uova. Il pollaio, infatti, non solo forniva uova e carne da mangiare, ma era anche una fonte di guadagno. Con il ricavato della vendita delle uova, dei polli, e dei conigli, l' *arzdôura* poteva fare la spesa, acquistare cose per la casa o per se stessa, come, ad esempio, le stoffe dagli ambulanti per fare o farsi fare abiti nuovi. Andava anche al mercato settimanale più vicino. Nel periodo invernale si compravano infatti il baccalà e le saracche, ovvero le aringhe che, con la polenta, costituivano una tipica alternativa ai piatti solitamente preparati .

La nostra *arzdôura* conosceva tutte le sue galline, sapeva dove e quando facevano le uova; poi castrava i galletti per farne i capponi necessari per fare il brodo per i tortellini. Verso sera chiamava le sue galline e galli per il pasto serale. "Era uno spettacolo vederla al tramonto quando governava tutti i suoi animali. Con un secchio pieno, o una grembialata gonfia di granoturco, appena fuori dalla porta intonava il suo «Cocchiiii!...» [...] Era un richiamo da flauto magico, di fronte al quale nessun pennuto sapeva resistere. Da tutti gli angoli del cortile, come attratti da una calamita, gli animali puntavano verso di lei, ingranando la marcia più sbrigativa perché si erano accorti che, a chi prima arriva, ne tocca di più". (Malaguti, ibidem). E non mancava di sgridare qualche galletto impertinente o di andare incontro ai più deboli riservando qualche manciata per loro.

Anche i maiali erano accuditi dalla *rezdôra*. Per essi preparava la broda con la crusca e gli avanzati dei pasti o con le verdure scartate, perché nulla andava sprecato. Per la pulizia si faceva aiutare dagli uomini i quali si occupavano poi della sua uccisione, momento molto triste ma necessario.

La *rezdóra* non lavorava sempre da sola. C'erano certi lavori, come si è già accennato, che venivano svolti collettivamente, insieme alle altre donne della casa oppure insieme ad altre *rezdóre*, ad esempio il bucato. Prima dell'avvento delle macchine lavatrici, il bucato veniva fatto a mano ogni due o tre mesi e durava alcuni giorni. Si usava la cenere come sbiancante e disinfettante. Era un'occasione per le donne di parlare dei loro problemi e di raccontare la vita degli altri del paese.

Altre opportunità di collaborazione e di incontro erano date dalla preparazione del pranzo per le feste di nozze. L'aiuto reciproco era una costante ed una necessità della vita contadina, ma sempre una fonte di gioia soprattutto nelle grandi occasioni che segnano i momenti principali della vita, come la nascita e il matrimonio. E anche una fonte di conforto nei momenti tristi come la morte di qualcuno.

Un mondo, quello delle nostre campagne, che è scomparso, e che, nonostante la durezza e la fatica, poggiava sui valori della generosità, della dedizione e della solidarietà di cui la donna, la *rezdóra*, era l'esempio.

### 3. Alcune foto



Un tipico esemplare di dimora della pianura bolognese, con le due parti distinte ad abitazione ed a stalla-fienile sistemate in corpi separati di eguale dimensione, intorno a cui vengono a distribuirsi gli annessi minori. L'esemplare è stato ripreso fra Minerbio e Budrio.

(AA.VV., *Cultura popolare in Emilia Romagna: Strutture rurali e vita contadina*, p. 118)

Martignone (Anzola dell'Emilia).  
Disegno dei primi dell'Ottocento che  
raffigura la

tipica casa cinquecentesca della  
pianura bolognese con coperto a  
capanna. Sulla facciata

si nota la lunetta della colombaia,  
nell'aia si trovano il pozzo coperto e  
la casella contenente

il forno ed uno stallatico per piccoli  
animali.



(Coll. D'Arte della Cassa di Risparmio di Bologna)



Grande famiglia nucleare (tipo aggregato domestico semplice). Solo il reggitore e la reggitrice  
sono seduti. Questa famiglia abitava nella casa colonica rappresentata nella foto sottostante.



Casa d'abitazione della famiglia nella foto sopra riportata.

(Fonte: INEA, "Monografie di famiglie agricole", VI. Foto riportata in

AA.VV., *Cultura popolare in Emilia Romagna: Strutture rurali e vita contadina*, p. 111)

#### **4. L'organizzazione familiare: voci e ricordi d'altrove - Moldova e Marocco**

(a cura di M. Rosina Girotti e Paola Stefani)

Da donne di altre nazioni, che rappresentano una quota significativa dell'immigrazione in Italia, abbiamo raccolto testimonianze e racconti di case e famiglie contadine lontane, per poterle accostare e intrecciare alle nostre.

Alina, madre di quattro figli ormai adulti, è venuta dalla repubblica di Moldova, paese tuttora prevalentemente agricolo. E' cresciuta in campagna, in una casa a un piano, poco fuori da un piccolo paese. La cucina aveva una stufa con la cappa e anche un grande fornello. Un'icona era appesa a protezione della famiglia. Le stanze avevano le pareti coperte da tessuti o tappeti per meglio riparare l'interno dal freddo e dall'umidità. Nel retro della casa un'ampia cantina serviva a conservare il vino e i tanti barattoli con i cibi preparati per essere consumati durante l'inverno. Una piccola stalla adiacente l'edificio principale ospitava una sola mucca. La casa aveva il privilegio di poter usufruire di una sorgente che si trovava sulla proprietà e quindi aveva, davanti alla porta d'ingresso, una fontana da cui la famiglia attingeva l'acqua, che solo più tardi venne convogliata, con tubature, all'interno dell'abitazione.

Prima la nonna, poi la madre di Alina avevano il compito della gestione quotidiana della casa e della famiglia e, quando necessario, aiutavano gli uomini nei campi e nelle vigne. Alle donna

spettava, oltre ai lavori domestici, la cura dell'orto e degli animali da cortile, che fornivano i prodotti per la tavola.

La famiglia contadina non comprava quasi nulla. Il pane era fatto in casa. Gli ortaggi e la frutta venivano consumati freschi nella buona stagione e lavorati per essere conservati per l'inverno. Alla fine dell'estate anche le oche e la maggioranza dei polli, oltre al maiale, erano macellati, perché sarebbe stato troppo costoso nutrirli durante l'inverno e le donne dovevano farsi carico di lavorare, affumicare, mettere sotto sale o nel grasso le carni per poterle cucinare più avanti.

I bambini, di ritorno dalla scuola, non avevano molto tempo libero per il gioco, in quanto dovevano collaborare alla cura degli animali, sorvegliandoli al pascolo o ritirandoli prima del buio.

I ritmi di lavoro erano molto pesanti, ma Alina ha voluto sottolineare l'amore profondo delle donne per la terra e il loro orgoglio per la bellezza dei loro ortaggi, accanto ai quali coltivavano sempre anche dei fiori.

La fatica quotidiana era interrotta in occasioni di feste, sia familiari che del paese, accompagnate sempre, oltre che da tavole imbandite, da molta musica e lunghi balli. Erano momenti in cui le donne potevano pensare un po' a se stesse, si pettinavano con cura e non mancavano mai di indossare un abito elegante.

Abraham, una giovane berbera, proveniente dal Marocco meridionale, ci ha raccontato, naturalmente, un'altra realtà.

Ha ricordato la casa della nonna, dai grossi muri per mantenere fresco l'interno, costruita intorno a un cortile, sul quale si affacciavano sia una grande cucina che le stanze e l'ambiente in cui vivevano gli animali, prevalentemente pecore. Separato dall'abitazione c'era un magazzino, in cui venivano riposti i cereali. I pozzi erano due. Uno da cui attingere l'acqua da bere e un secondo, situato al centro del cortile, che forniva acqua per gli altri usi.

I bambini avevano il compito di portare le pecore al pascolo.

Le donne, quando necessario, aiutavano gli uomini nei campi, ma trascorrevano molto tempo in cucina e dedicavano grande cura alla preparazione dei cibi, parte dei quali erano messi a cuocere nel forno in terracotta. Abraham ci ha parlato dei loro piatti tipici, ben noti ormai anche a noi: il cuscus nelle tipiche varianti, e il tajine. Quando ci ha descritto il tajine le brillavano gli occhi. Il *tajine*, il cui termine è di origine berbera, è un piatto di carne in umido e prende il nome dal caratteristico piatto in cui viene cotto. È un piatto, piuttosto pesante, fatto interamente di terracotta, di solito [smaltata](#), composto da due parti: una parte inferiore piatta e circolare con i bordi bassi, ed una parte conica superiore che viene appoggiata sul piatto durante la cottura. La parte inferiore viene usata per servire il piatto in tavola.

Abraham ci faceva anche notare che la siccità comprometteva spesso i raccolti e i prodotti disponibili per cucinare erano quindi scarsi e poveri. La creatività femminile riusciva, comunque, ad usarli al meglio, tanto che un piatto, divenuto poi tradizionale, fu creato in tempi di carestia, con brodo di cipolle, lenticchie e pane vecchio, insaporiti con spezie.

Il cibo non veniva preparato soltanto per i pasti della famiglia, ma spesso, a qualsiasi ora del giorno, per l'arrivo di un ospite, che implicava l'obbligo di fargli sempre trovare la tavola pronta. L'ospite era considerato sacro e questa sacralità faceva parte di un insieme di saldi valori, insieme a quello della famiglia e della solidarietà.

Le donne avevano una propria vita sociale abbastanza intensa e scambiavano visite con le vicine . La collaborazione era forte in occasione delle feste familiari, ma ancora di più, in occasione dei lutti, quando le vicine cucinavano per la famiglia colpita e le portavano i pasti pronti.

Queste testimonianze, date con affettuosa partecipazione, confrontate alla storia delle nostre famiglie, mi sembra abbiano in qualche modo “accorciato le distanze” e abbiano messo in evidenza alcuni atteggiamenti fondamentali, che oggi sono scomparsi o trasformati, che sono stati comuni alle figure di donne di campagna delle generazioni passate, pur appartenenti a culture diverse: dedizione alla famiglia, senso di responsabilità e spirito di solidarietà.

### **Bibliografia di riferimento**

Ricordi personali e altre testimonianze.

AA.VV., *Cultura popolare nell'Emilia Romagna: Espressioni sociali e luoghi d'incontro*, Silvana Editoriale d'Arte, , Milano, 1978.

Agostini Bitelli Pina, *La Risaia*, Cappelli editore, Bologna, 1961.

Malaguti D. Antonio, *Il bifolco la massaia e la famiglia contadina*, Tamari Editori, Bologna, 1981.

Ponti Carlo, “La famiglia e il podere”, in AA.VV., *Cultura popolare nell'Emilia: Strutture rurali e vita contadina*, Federazione delle Casse di Risparmio dell'Emilia Romagna, Silvana Editoriale d'Arte, Milano, 1977.

## ***IL VALORE DELL'ABITO COME APPARTENENZA***

Ricerca condotta da Clara Maioli

Ricerca del materiale illustrativo condotta da Clara Maioli

Tavole illustrative con disegni originali di Clara Maioli

### **PREMESSA**

In un contesto di incontro-scontro fra civiltà diverse scrivere di abbigliamento potrebbe sembrare una frivolezza, ma non è così.

Infatti, nulla come l'abbigliamento è un "libro aperto" su chi lo indossa, permettendo ad un osservatore attento di intuire caratteristiche della personalità, luogo di provenienza, disponibilità economiche, raffinatezza o volgarità e tanto altro.

Naturalmente ciò non riguarda soltanto le etnie di immigrati ma anche chi è presente episodicamente in un paese diverso dal proprio o per turismo, o per studio, o per lavoro, in un mondo globalizzato dove ormai le distanze sono annullate e usi e costumi si stanno omologando.

Come ho scritto precedentemente l'abbigliamento non è una "cosa frivola", in particolare per l'industria italiana, che ha nel settore "MODA" una immagine di eccellenza riconosciuta in tutto il mondo e un fatturato economico elevato.

Legato all'abbigliamento c'è tutta la tradizione artigianale delle varie civiltà, la produzione tessile locale, la ritualità, la storia popolare, i valori familiari tramandati.

**Gli argomenti che tratterò in questa ricerca sono i seguenti:**

- 1) Origine e funzione dell'abbigliamento;***
- 2) Fibre e materiali;***
- 3) Elementi culturali e religiosi;***
- 4) Il ruolo sociale;***
- 5) Abbigliamento signorile e popolare;***
- 6) Simbologia del colore;***
- 7) Il folk nell'abito;***
- 8) Industria e mercato;***
- 9) Vestirsi e travestirsi;***
- 10) Affermare la propria appartenenza.***



## ORIGINI E FUNZIONE DELL'ABBIGLIAMENTO

*“ E il Signore Dio chiamò Adamo e gli disse:” Dove sei ?” Ed egli rispose: “Ho sentita nel paradiso la tua voce, ed avendo paura, perché nudo, mi sono nascosto.”*

*GENESI 3-9-10*

“Nudo” così dobbiamo pensare l'uomo delle origini come, del resto, ci appaiono ancora i membri delle tribù primitive di alcune aree del Pianeta, non ancora raggiunte dalla civiltà.

Se come si ritiene l'uomo ha le sue origini in Africa, la nudità si può spiegare con un ambiente climatico che la consentiva. Quando, però, l'uomo ha iniziato le sue perigrinazioni di certo ha incontrato situazioni climatiche meno favorevoli e ha cominciato a coprirsi. Dalla Preistoria non abbiamo alcuna documentazione scritta ma, dai reperti che gli studiosi hanno via via portato alla luce, qualche indicazione ci è pervenuta. Soprattutto è per noi illuminante la presenza di popoli primitivi che con i loro usi e costumi sono certamente vicini alle condizioni della Preistoria.

Sarebbe limitativo ritenere che l'abbigliamento avesse origine solo da condizioni ambientali perché in esso c'è da ricercare, in ambo i sessi, la volontà di attrarre l'attenzione dell'altro e questo vale ancora oggi.

Dobbiamo poi pensare che l'abbigliamento è costituito da una serie di elementi quali l'abito, il gioiello, gli accessori, l'acconciatura di capelli, barba, baffi, il trucco e perfino il tatuaggio, ritornato prepotentemente “ di moda” proprio in questi ultimi anni.

Probabilmente nel Paleolitico l'uomo cacciatore si vestiva delle pelli degli animali che catturava, uso rimasto anche successivamente, come si può vedere da testimonianze di epoca Sumera, in cui ritroviamo figure maschili con lunghe gonne di vello di pecora. Probabilmente gli indumenti di pelle venivano trattenuti al corpo mediante corde ricavate da fibre vegetali oppure cucite con grossolani aghi d'osso.

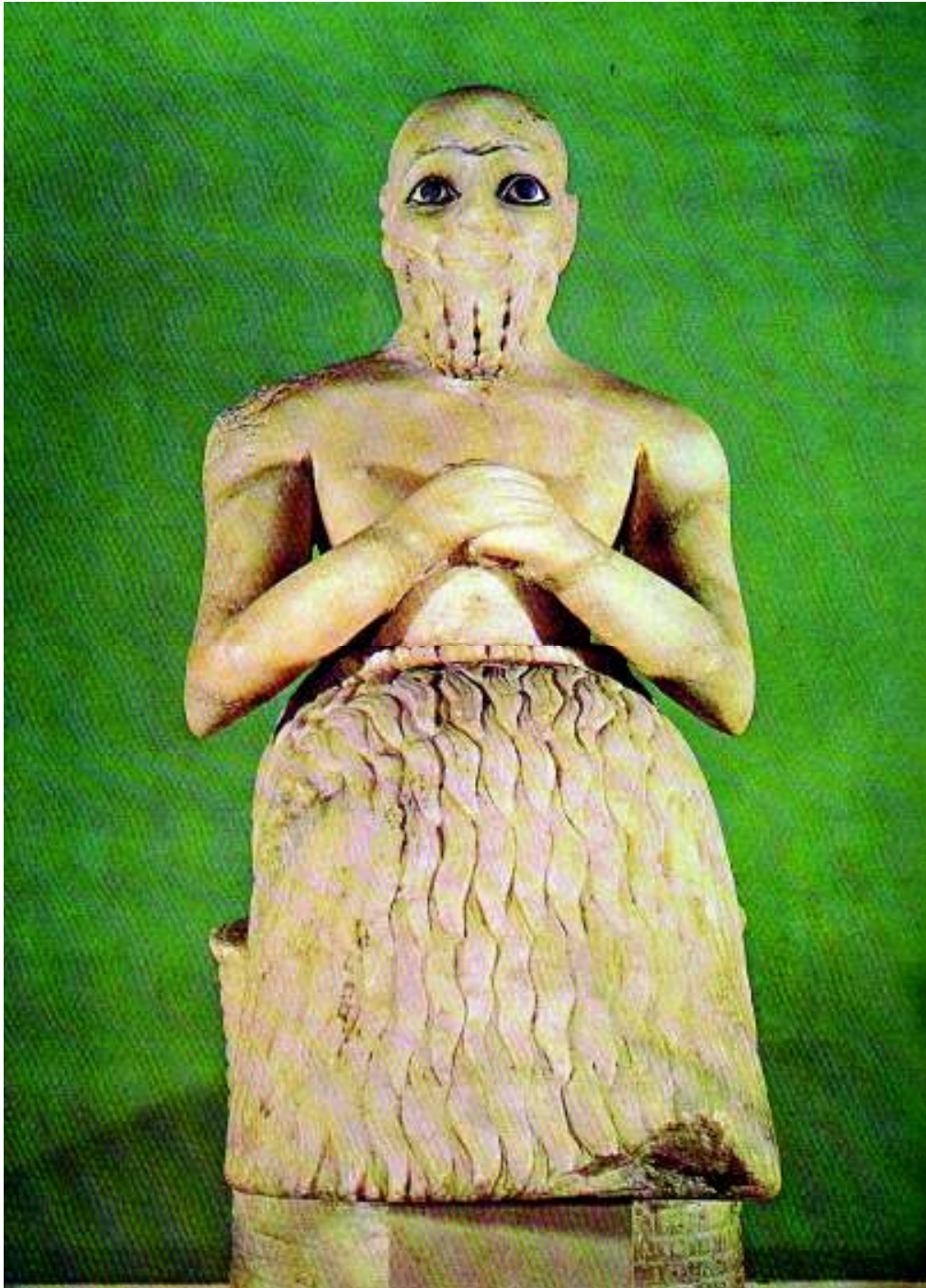
Nel Neolitico, con l'origine dell'agricoltura, l'uomo impara a conoscere alcune fibre vegetali quali il lino e la canapa da cui ricava tessuti grossolani con cui realizza il perizoma, corta gonna presente ovunque.

Altro materiale usato è la lana, ricavata dalla tosatura delle greggi che queste tribù stanziali allevavano.

Il ritrovamento di fuseruole in argilla negli insediamenti neolitici ci fa pensare ad un diffuso uso della filatura e della tessitura.

*Arte Sumera*  
*Dignitario con veste di vello di montone*

TAV.1



La conoscenza della fusione dei metalli consente, oltre alla fabbricazione di armi, vasellame, idoli, anche la produzione di gioielli fra cui le fibule per tenere insieme varie parti dell'abito. In questi gioielli primitivi troviamo la presenza di elementi ornamentali quali le conchiglie, i denti di animali, pietre grezze, ossa, legno.

Dai ritrovamenti funerari è emerso che fino dalle origini l'uomo indossava gioielli che avevano probabilmente funzione di amuleto e che, al momento della morte, accompagnavano il defunto.



*Papua-Nuova Guinea  
Indigeni con il corpo dipinto*

*Arte Greca*  
*Vittoria di Samotracia*  
*Esempio di abbigliamento femminile*

TAV. 2



## FIBRE E MATERIALI

Fondamentale per l'abbigliamento è la conoscenza dei materiali da impiegare. Nel mondo moderno l'industrializzazione consente la produzione di moltissimi materiali di origine sintetica, sconosciuti nell'antichità, materiali che hanno soprattutto il vantaggio di essere a basso costo e quindi di ampia diffusione e disponibili per tutte le classi sociali.

Nell'antichità si usavano esclusivamente fibre naturali e ogni popolazione usava quelle prodotte nella propria area anche se, fino dall'antichità, i commerci consentivano il trasporto dal paese di produzione ad altri.

In tutte le civiltà antiche anche la filatura e la tessitura, come ogni attività umana, erano tutelate da divinità, come ci è tramandato dalla mitologia. Anche nella Bibbia questa produzione è più volte ricondotta a Dio (Esodo XXXV-35).

Iside e Nefti in Egitto erano le divinità tutelari della tessitura, Atena in Grecia di cui il mito ricorda la gara fra la Dea e Aracne che, per averla sfidata, venne trasformata in ragno. Anche la Mesopotamia aveva una divinità tutelare della tessitura.

Lana, lino, cotone, seta, canapa sono le fibre conosciute nell'antichità ma prodotte in aree diverse. Lana e seta sono fibre di origine animale, lino, cotone, canapa sono fibre di origine vegetale.

La più bella e più pregiata, ancora oggi, è la seta che fino da tempi remoti viene prodotta in Cina, ricavandola dal bozzolo del bomyx mori e che già nel 1700 a.Cr., sotto l'imperatore Hoang-Ti, viene prodotta su scala industriale.

Dalla Cina l'allevamento del baco si estende al Giappone e all'India, ma in Europa inizia solo nel VI° sec. d.Cr. a Costantinopoli. Da qui la produzione si estende a tutta l'Europa e soprattutto in Italia, prima a Palermo poi a Lucca, Genova, Venezia, Milano, Firenze, Bologna. La Lombardia ha per secoli detenuto il primato per la produzione della seta e ancora oggi vanta la più prestigiosa lavorazione di questa fibra, tanto che tutta l'Alta Moda usa sete lavorate in Italia.

L'altra fibra di origine animale, la lana, fino dall'antichità è prodotta in tutto il mondo ed è ricavata dalla tosatura del vello di vari animali.

In tutto il bacino del Mediterraneo vengono da sempre prodotti lino e canapa mentre il cotone è originario dall'India.

E' conosciuto già dagli Assiri intorno al 700 a.Cr., ma la pianta viene introdotta per la coltivazione intensiva nell'area mediterranea da Alessandro Magno.

Forse esisteva una produzione di cotone meno pregiato in Africa nell'attuale Sudan.



L'intensa attività commerciale del mondo moderno ha favorito sia la produzione che la lavorazione delle fibre in tutto il Pianeta, ma le aree originarie di provenienza rimangono una garanzia di eccellenza del prodotto.

Nell'abbigliamento, da sempre e ovunque, vengono utilizzate sia le pelli che le pellicce degli animali, per gli accessori quali scarpe, borse, cinture le prime, come indumenti per ripararsi dal freddo le seconde. Anche le piume degli uccelli sono entrate nell'abbigliamento come ornamento, soprattutto del capo, basta pensare agli Indiani d'America, alle popolazioni dell'America precolombiana, a molte popolazioni africane e anche in tutto l'occidente per abbellire e ornare i cappelli sia maschili che femminili e, in particolare, i cappelli militari. Più raramente in occidente si usano le piume per abbellire gli abiti, più facilmente se ne fanno stole o sciarpe.

I metalli nobili come oro e argento sono prediletti per la gioielleria fino dall'antichità e in tutte le culture ma, accanto a questi il cui costo è stato sempre elevato, vengono utilizzati anche rame, bronzo, ferro, alluminio.

Come pietre nell'antichità venivano utilizzati prevalentemente pietre dure, perle, coralli, avorio, denti di animali, conchiglie, scarso l'uso delle pietre preziose che, non potendosi allora tagliare, non offrivano la brillantezza che oggi conosciamo.



Il mondo moderno anche nella gioielleria utilizza molti materiali sintetici, di scarso valore economico ma di notevole bellezza ornamentale.

Nella produzione attuale di abbigliamento un capitolo importante è la continua ricerca di nuovi materiali che consentano funzionalità, bellezza estetica e costi contenuti perché i materiali tradizionali, per l'elevato costo di produzione e lavorazione, non sono convenienti. Nella produzione tessile attuale le fibre naturali vengono unite a fibre sintetiche per diminuirne sia il costo che l'utilizzo. In questa scelta incide anche il fattore che, al contrario di ciò che avveniva nell'antichità in cui l'abito era un bene durevole, il consumismo di oggi e il continuo rinnovarsi di fogge che la industrializzazione della moda impone, rende necessaria una produzione a costi più bassi.

*Bottega di vestiti- XIV° sec.*

*Miniatura*

*Roma , Biblioteca*

*Casanatense*

## ELEMENTI CULTURALI E RELIGIOSI

Molti sono gli elementi di natura culturale e religiosa che hanno influenzato l'evoluzione dell'abbigliamento presso tutte le civiltà, sia del passato, sia del presente.

Nel mondo occidentale in cui l'abbigliamento è ormai omologato e in cui il dominio della "MODA" impone i propri dettami determinando le scelte, appare "**strano**" e "**improprio**" l'uso di un abbigliamento diverso, tanto da considerarlo provocatorio.

Dovremmo al contrario pensare che le fogge si sono delineate con caratteristiche diverse perché condizioni ambientali e climatiche, tradizioni culturali, principi religiosi ne sono alla base.

E' il caso del velo che le donne islamiche indossano abitualmente in presenza di estranei e che noi occidentali faticiamo ad accettare, mentre non dovrebbe stupirci in quanto è elemento di vestiario abituale come era, fino a qualche decennio fa, il fazzoletto annodato per le donne di campagna e spesso anche per le donne di città.

Il velo femminile è presente dall'antichità anche in ambiente mediterraneo e non copriva solo la testa delle donne ma anche il corpo (Grecia, Etruria, Roma, Palestina, Medio ed Estremo Oriente). L'uso del velo femminile ha dominato l'abbigliamento europeo assumendo varie fogge, ornando i cappelli fino alla prima metà del XX° sec. e scendendo a coprire parte o tutto il viso delle donne (veletta).

Nelle aree desertiche in cui il vento solleva la sabbia è ancora utilizzato dagli uomini per proteggersi il volto.

Se prendiamo in esame l'abbigliamento delle religiose constatiamo che anche nei paesi occidentali principi religiosi impongono tuttora il capo coperto.

Se la maggior parte della popolazione indossa gli abiti di moda ci sono però categorie che abitualmente o in determinate circostanze indossano abiti diversi.

Pensiamo agli abiti dei religiosi, alle divise militari, toghe e parrucche dei per citare alcuni esempi.



sacerdoti nelle cerimonie alle divise dei Collegi, alle magistrati, ai kilt scozzesi, tanto

*Paramento liturgico  
Broccato di seta e ricami  
XVII°sec.*





Anche oggi, nonostante l'omologazione del gusto nell'abbigliamento, si può dire che dall'abito possiamo dedurre il ceto sociale delle persone, la disponibilità economica, il gusto più o meno raffinato, il tipo di lavoro svolto e tante altre cose.

Nell'antichità il ruolo sociale emergeva immediatamente perché esistevano regole molto rigide che disciplinavano l'abbigliamento e a queste regole tutti si attenevano.

Porto un esempio che riguarda l'uso dei gioielli femminili fino al XIX°sec.: alle donne non sposate non era consentito l'uso delle perle e dei brillanti, esse indossavano gioielli di materiali meno preziosi quali coralli, cammei, granati.

Regole molto severe sono comunque ancora presenti in molti paesi nei quali il **“modello occidentale”** stenta ad affermarsi.

Nei paesi occidentali si identificano dall'abbigliamento molti mestieri e qualche professione, faccio alcuni esempi:

le tute indossate dagli operai;

le divise degli operatori addetti ai trasporti aerei, ferroviari, navali;

i camici del personale ospedaliero di colore diverso a seconda del ruolo;

gli abiti ecclesiastici;

e si potrebbe continuare.

Fuori dall'abbigliamento di lavoro è più difficile notare le diversità sia per gli uomini che per le donne, sia per i giovani che per i meno giovani, in quanto tutti tendono a imitare il modello imposto dalla moda del momento,

Oggi è soprattutto il denaro a differenziare i ruoli perché solo una forte disponibilità economica consente l'acquisto di determinati prodotti, come quelli griffati e quelli realizzati con materiali molto costosi.

L'industrializzazione con la produzione di materiali a prezzi molto più bassi rispetto a quelli dei prodotti artigianali, con la produzione di materiali belli, ha consentito anche avere abiti molto decorosi, dei ceti elevati



*Giocatore di Polo*  
*Abbigliamento sportivo*  
*Produzione industriale*

artigianali, con la sintetici ma ugualmente alle classi meno abbienti di alla moda e simili a quelli





## ABBIGLIAMENTO SIGNORILE E POPOLARE

Nel mondo antico quando si fa riferimento all'abbigliamento si parla solo degli abiti delle classi elevate, delle caste sacerdotali, dei militari. Uomini del popolo e schiavi indossavano perizomi e semplici tuniche, corte o lunghe, corte mantellette per il freddo; per le donne oltre alle lunghe tuniche vi era una stola che ricopriva la persona dalla testa ai piedi.

Naturalmente in queste civiltà l'abbigliamento è diverso nei singoli paesi ma il criterio con il quale si differenziano i ranghi di appartenenza è il medesimo.

E' soprattutto dalle opere d'arte che noi conosciamo le fogge e, naturalmente, i soggetti rappresentati sono di rango elevato e solo raramente sono rappresentati popolani e schiavi.

L'Impero Romano con la sua vasta estensione territoriale aveva portato ovunque i propri usi e costumi ma aveva anche assimilato elementi di altri popoli e, per questa ragione, alla caduta dell'Impero l'abbigliamento in uso era quello bizantino che possiamo vedere nei mosaici di Ravenna.

L'abbandono delle città, causato dall'insicurezza dovuta alle invasioni barbariche, aveva portato ad un generale impoverimento e ad una vita austera in tutte le sue manifestazioni. Gli abiti in uso erano tuniche e mantelli, sia per gli uomini che per le donne, le quali portavano il capo coperto da corti veli; scarsi i gioielli e gli accessori, sobri i colori, piuttosto rozzi i tessuti.

E' soltanto nel XIII° sec. che in Europa abbigliamento popolare e signorile, maschile e femminile, cominciano a differenziarsi in maniera molto evidente dando origine alla "MODA".

Prima di questo momento, come ho detto precedentemente, uomini e donne indossavano tuniche e mantelli molto simili; i nobili si distinguevano per l'uso di tessuti preziosi e di gioielli, anche questi limitati alle cinture, agli anelli e alle corone per principi e re.

Da questa epoca le fogge diventano moltissime e le botteghe artistiche sono impegnate in una gara di idee che noi possiamo vedere nelle opere pittoriche anche di grandissimi artisti. Fra questi ricordiamo Pisanello, Masaccio, Piero della Francesca, Ghirlandaio e lo stesso Leonardo.

Naturalmente i cambiamenti non sono frequenti come oggi e avvengono con intervalli di circa un secolo uno dall'altro.

Il fenomeno "MODA" come lo intendiamo noi oggi è abbastanza recente e risale al XIX° sec., epoca segnata dalla Rivoluzione industriale che con l'avvento delle macchine trasforma i settori di produzione, consente la riduzione dei prezzi e, di conseguenza, l'aumento dei consumi.



Nascono le Riviste di Moda che diffondono, a cadenza ravvicinata e presso tutti i ceti sociali le novità del vestire. Inizia la gara fra gli editori per proporre alla nuova società borghese il continuo rinnovarsi del guardaroba. E sono ancora i pittori famosi che si dedicano alla creazione dei disegni dei tessuti, come l'austriaco Klimt, o artisti come Lalique che creano gioielli straordinari.

Per tutto l'800 rimane pur sempre evidente nell'abbigliamento la differenza fra le classi sociali e solo con il '900, dopo la prima guerra mondiale, si avrà uniformità nel vestire.



*René Lalique  
Pendente con profilo femminile e fiori  
Francia XX° sec.*





## SIMBOLOGIA DEL COLORE

In tutte le culture, fino dalla Preistoria, è stata data particolare importanza all'uso dei colori, sia per ornare il corpo sia per tingere i tessuti.

Nel mondo moderno, nelle culture evolute, quando si parla di colori si fa riferimento a migliaia di timbri cromatici cui si dà un nome. Non è la stessa cosa per altre culture in cui la classificazione dei colori è molto ridotta e riconducibile ad un numero variabile fra tre e dodici.

Dalla presenza dell'uomo sul Pianeta i colori riconosciuti e usati sono tre: il bianco, il nero, il rosso, cui viene attribuito un valore simbolico legato a particolari momenti della vita:

**il bianco** è il colore della purezza legato alla nascita, all'adolescenza vissuta come iniziazione anche alla vita sessuale e riproduttiva, quindi anche colore usato nei riti matrimoniali;

**il rosso** è il colore del sangue, quindi della forza vitale e viene usata l'ocra rossa per ricoprire i cadaveri al fine di propiziarne la rinascita, è anche il colore che nei combattimenti indica forza fisica ed energia;

**il nero** è il colore della vecchiaia come perdita di forza vitale ed è il colore della morte.

Questi tre colori sono ancora oggi quelli usati dalle popolazioni primitive per dipingersi il volto e il corpo in occasione di pratiche rituali.

Nell'antichità non si usavano nomi per definire i colori ma si preferiva valorizzarne l'intensità e il carattere con i termini chiaro e scuro; negli scritti antichi e presso alcune popolazioni ci si riferiva ai colori assimilandoli a elementi di natura come il cielo, l'acqua, i fiori, gli animali.

Anticamente i colori per i tessuti, le ceramiche, le pitture venivano ricavati da minerali polverizzati, da piante, da molluschi, come il colore porpora scoperto dai Fenici che indicava una gamma infinita di rossi violacei che andavano dal bruno al rosa.

Con la scoperta dei colori chimici il mondo moderno ha raggiunto una straordinaria ricchezza cromatica evidente in tutti i prodotti industriali e in moltissimi materiali.

Tutte le religioni sono legate alla simbologia cromatica e i sacerdoti hanno abiti di colore diverso nelle varie cerimonie.

Per questa ragione, ancora oggi, tutti i popoli della terra segnano momenti particolari della loro vita con l'uso di determinati colori degli abiti; pensiamo al lutto che impone abiti neri, grigi, viola, ad esclusione della Cina in cui il colore del lutto è il bianco che indica sobrietà.

XX<sup>o</sup>sec.  
L'inizio della "Modernità"

TAV.9



La religione Indù in India ha influenzato la scelta dei colori verso una gamma molto brillante e forte che ricorda i colori di una natura prorompente.

Un altro elemento che ha influenzato la scelta dei colori per l'abbigliamento è il clima.

Nei paesi freddi, nebbiosi, piovosi, l'orientamento cromatico è stato per i colori della natura come le terre, i verdi, i grigi.

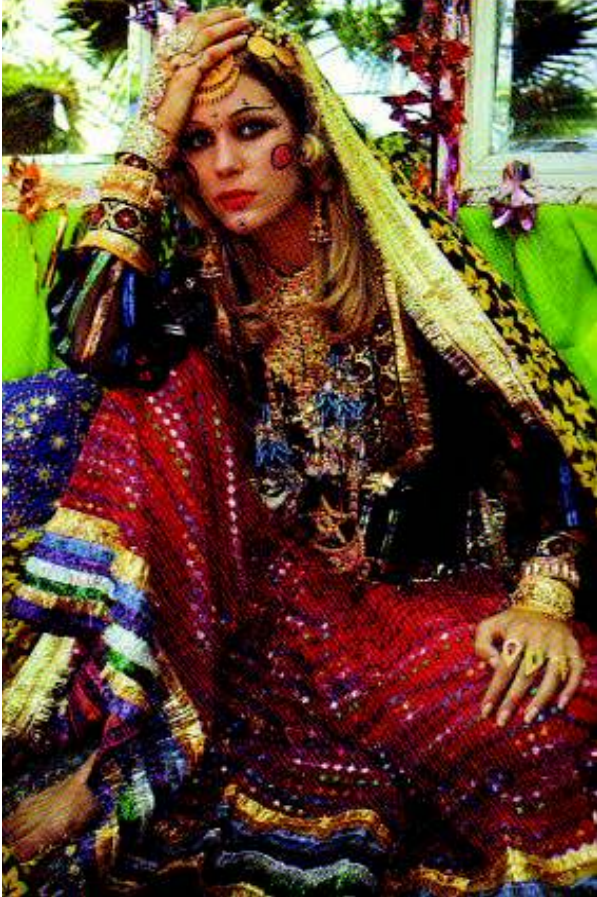
Nei paesi caldi e con popolazioni di pelle scura la scelta è caduta sui colori brillanti che valorizzano il contrasto fra la carnagione, i capelli e l'abito.

Per quanto riguarda la "MODA" il discorso sul colore è diverso perché è regolato da una programmazione semestrale legata a risvolti di mercato ed economici.

Nell'abbigliamento, comunque, è opportuno tenere presente alcuni fattori come l'armonia fra colore dell'abito e colori del volto, il fatto che alcuni colori come il nero e i colori scuri snelliscono la figura mentre i chiari tendono a dilatarla,

l'accostamento con i colori degli accessori e altro ancora.

Non va mai dimenticato che il colore è **ENERGIA** e dalla scelta dei colori che indossiamo si evidenziano molti aspetti della nostra personalità.



*Estremo Oriente*

*Abito femminile per cerimonia*

*Seta di vari colori*

*Velo sul capo*

*Ricchi gioielli*

*XX°sec.  
La modernità avanza.....*

TAV.10



## IL FOLK NELL'ABITO

La tradizione popolare di ogni nazione e regione è caratterizzata, ancora oggi, dall'uso di fogge che si sono tramandate nel tempo. In occasione di Feste stagionali o religiose i partecipanti, sia uomini che donne, indossano questi vestiti che si tramandano da una generazione all'altra, abiti eseguiti con tecniche artigianali, arricchiti da merletti e ricami, completati da un ricco corredo di gioielli originali.

A questo patrimonio di creatività spesso attingono i creatori di moda, imponendo al mercato quell'abbigliamento che va sotto il nome di Folk e che è particolarmente apprezzato dalle giovani generazioni.

In occasione di Fiere internazionali, nei mercatini, nei negozi di prodotti etnici è facile trovare ampia varietà di accessori di gusto popolare, provenienti da ogni parte del Pianeta.

Accanto ai tessuti indiani, messicani, tirolesi, africani e di altra provenienza troviamo una gioielleria di gusto popolare che comprende monili di perline, di conchiglie, di pietre semipreziose, d'argento, di denti di animali, di semi, di legno e quant'altro.

Vi sono poi borse ricamate o realizzate con vari pellami a motivi decorativi, sandali di materiali e fogge insolite, scialli.

Non manca sui nostri mercati la presenza di "abiti esotici" come caftani, tunicette cinesi, abiti da odalisca, poncho sudamericani, cuffie peruviane, veli di ogni tipo e dimensione.

Particolarmente sono le donne ad essere attratte dai capi esotici mentre gli uomini, anche quelli provenienti da altre aree geografiche, sono orientati all'uso di indumenti classici occidentali.

*Giovane Tuareg (uomo blu) Marocco*



*Arte greca (IV° sec.a.Cr.)  
Prassitele: Hermes con Dioniso  
Esempio di nudo classico*

Tav.11



## INDUSTRIA E MERCATO

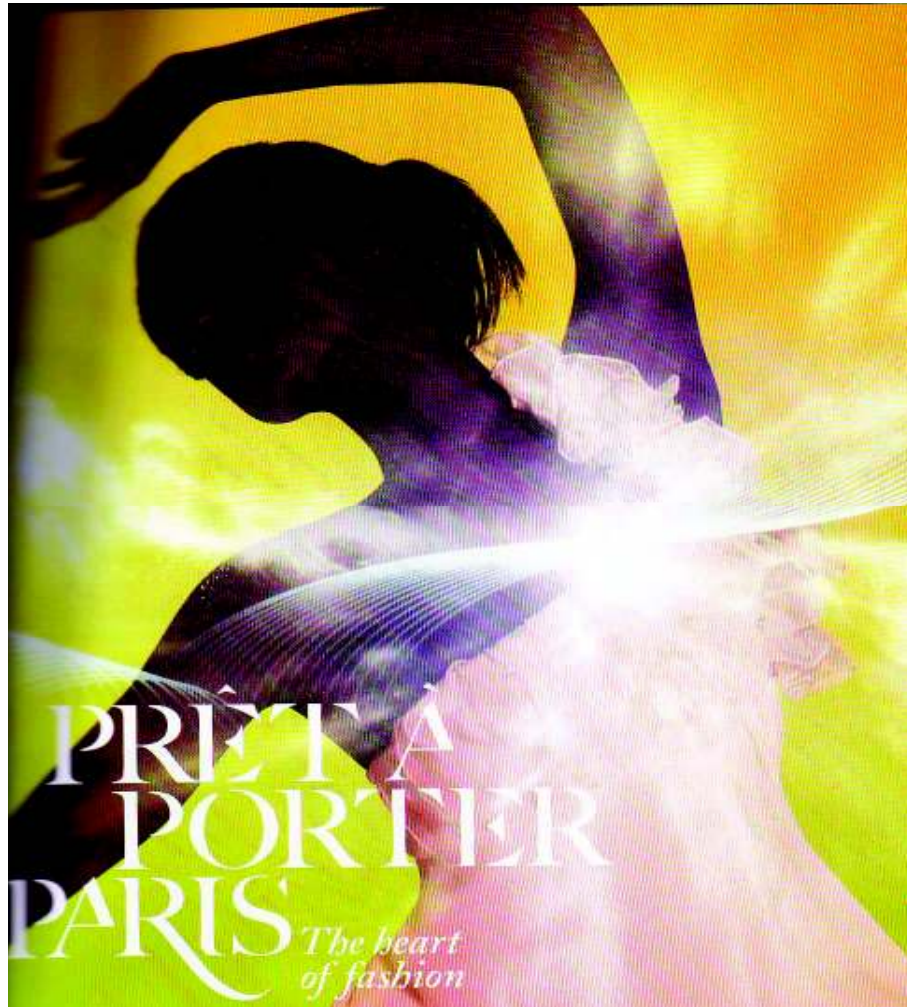
Oggi la produzione dell'abbigliamento è di carattere industriale e, solo raramente, gli abiti vengono eseguiti artigianalmente.

L'industria realizza prodotti a costo relativamente contenuto e per questo accessibili a tutti i ceti sociali.

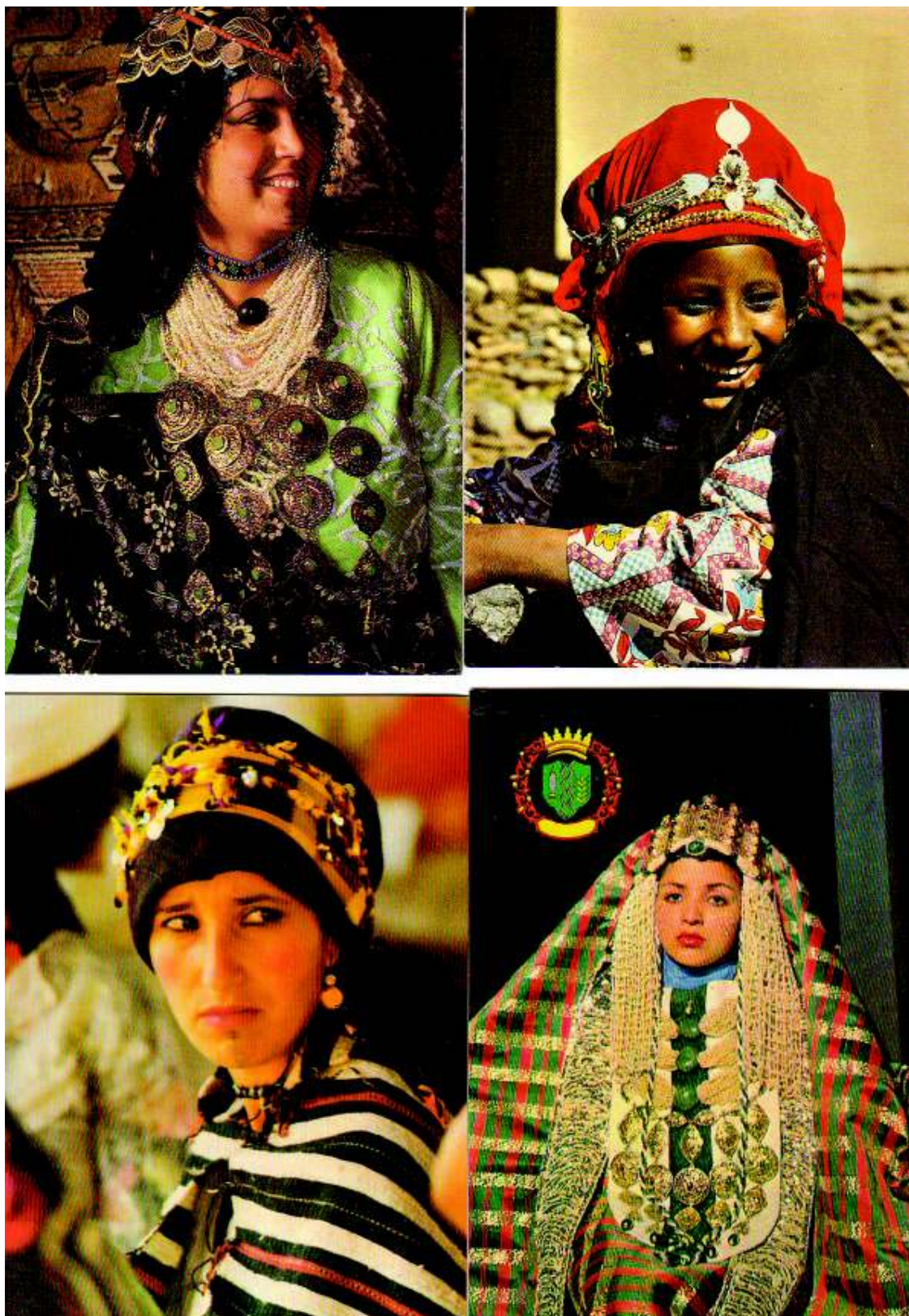
Il vantaggio della produzione industriale a costi contenuti ha come riscontro negativo l'appiattimento del gusto, la uniformità d'immagine, una modesta scelta cromatica e di materiali.

Se come ho citato precedentemente il vestire è l'affermazione di personalità e di gusto, è facile intuire che oggi è il mercato a guidare le scelte e non più la singola persona.

Esiste il settore "ALTA MODA" che con le sfilate semestrali dà gli indirizzi stagionali che gli operatori della "MODA PRONTA" interpretano, a prezzi accessibili e con fogge adeguate al consumatore medio, per il mercato dell'abbigliamento.



*Pubblicità-Vogue Italia N°694*





## VESTIRSI E TRAVESTIRSI

Non mi dilungo oltre sul “vestirsi” ma piuttosto sul gusto di” travestirsi”. L’ampio mercato dell’abbigliamento esotico indica una propensione di alcune persone ad assumere connotazione diversa dalla propria; che questo sia fatto per differenziarsi o sia fatto per passione verso altri modelli poco importa.

Anche il trucco del viso e del corpo così come il colore e le pettinature dei capelli indicano la volontà di assumere un aspetto diverso da quello reale, indipendentemente dal fatto che queste scelte migliorino o peggiorino l’aspetto.

Anche in questo caso si potrebbe dire che è la canalizzazione della “MODA” che determina la scelta e, certamente, anche questo incide ma forse anche forme di insicurezza inducono le persone a “*mascherarsi*”.

Se valutiamo la vasta diffusione del tatuaggio sul corpo o l’uso dei piercing che, a ben riflettere, non rendono certamente più bella una persona, non possiamo pensare altro che sia la volontà di affermare la propria personalità o il gusto della provocazione per sottolineare il proprio dissenso verso la società in cui si vive.

Certamente il gusto e il piacere di *travestirsi* ha sempre affascinato l’uomo tanto che la Chiesa, anticamente vietava e puniva il travestimento, consentito solo durante il Carnevale.



*Pirter Bruegel-Combattimento tra Carnevale e Quaresima (1559)*

*Tunisi a -Gruppo di suonatori*  
TAV.13  
*Grecia - Costumi popolari*



## AFFERMARE LA PROPRIA APPARTENENZA

Da quanto trattato nei capitoli precedenti è evidente che la scelta dell'abbigliamento è subordinata a tradizioni etniche, a leggi di mercato, a dettami della "MODA", tutti elementi che agiscono in modo pressante sulle nostre scelte.

Bisogna anche tenere presente un altro elemento fondamentale:

### *IL CONCETTO DI BELLO*

altamente variabile nel tempo e subordinato a regole diverse e tante quante sono le culture.

Se analizziamo l'edonismo che domina oggi la cultura occidentale, edonismo che fa del corpo l'opera d'arte da esibire come carta vincente per la vita, edonismo che porta uomini e donne a sottoporsi al bisturi estetico e a diete ferree per ottenere una magrezza innaturale, comprendiamo che dietro tutto ciò c'è una ragione che si perde nella lontananza del tempo.

Infatti, analizzando il pensiero classico che è alla base della cultura della civiltà occidentale, ci rendiamo conto che il **CONCETTO DI BELLO IDEALE** come espressione della perfezione dell'universo, al cui centro si poneva l'uomo, veniva espresso nell'arte figurativa mediante la rappresentazione del **NUDO**.

Questi nudi non riproducevano un modello reale ma venivano "costruiti" seguendo le regole del Canone, cioè si realizzava con elementi di natura un modello che fosse : **il più puro e perfetto dei fenomeni naturali.** ( G.C.Argan 1° voll. Arte Italiana)  
La figura umana era considerata, fra tutte le forme naturali, la più vicina all'ideale.

Tutta l'arte figurativa occidentale ha avuto per secoli, come tema dominante,

### **IL NUDO**

e ogni epoca è stata caratterizzata da un diverso concetto di bellezza ideale.

Da ciò si comprende l'uso occidentale di esibire il corpo in tutta la sua armonia e bellezza, utilizzando un abbigliamento che in alcune epoche, come quella attuale, più che vestire sembra spogliare la persona.

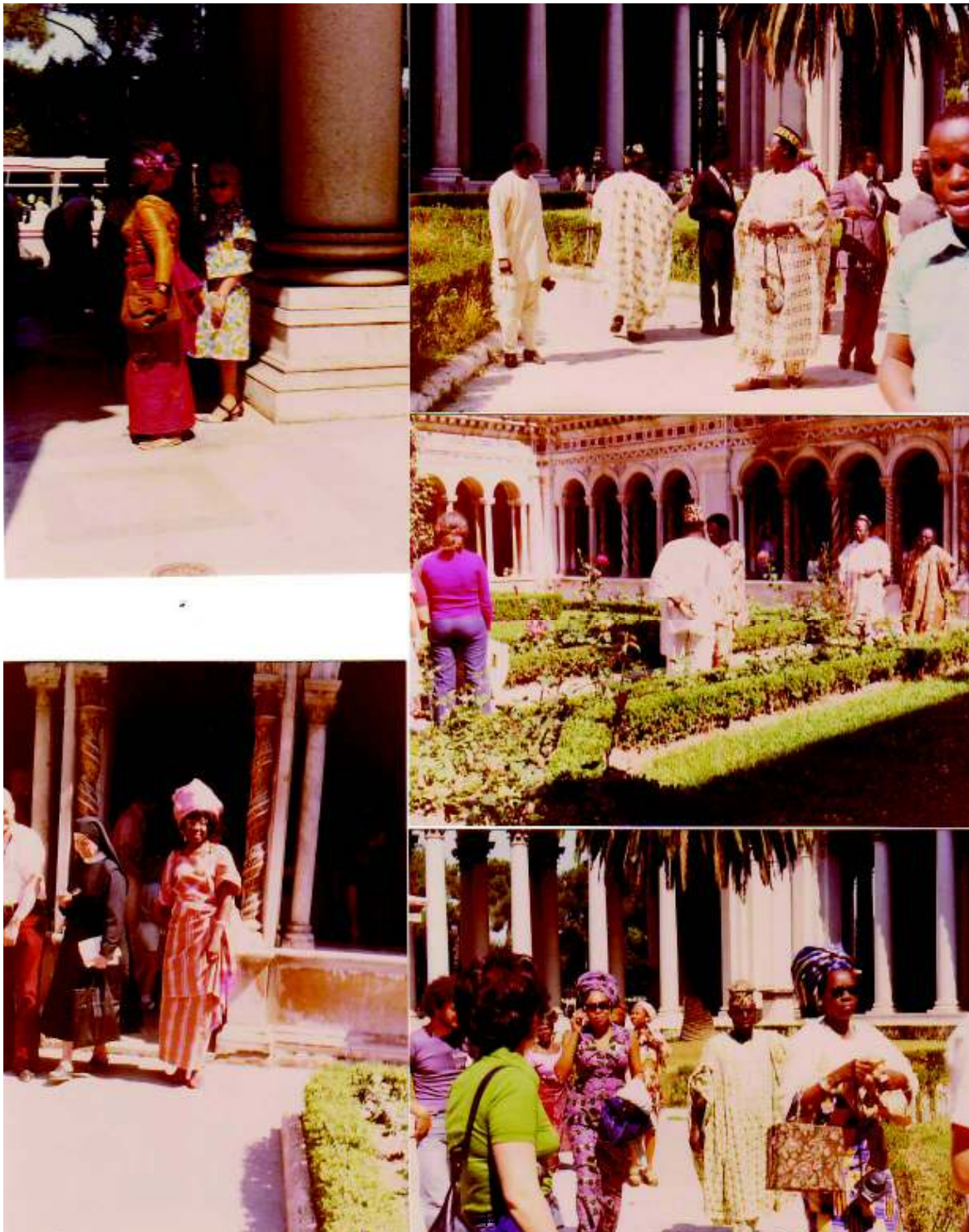
L'uso ormai abituale di utilizzare la chirurgia , sia per il volto che per il corpo, conferma quanto alto sia per la cultura occidentale " **il valore estetico**" e quanto sia importante apparire " **belli, giovani ,forti**".

Ciò che è stato ed è tuttora alla base del pensiero occidentale non è stato condiviso da altre culture che ancora oggi operano scelte opposte come, ad esempio, la cultura islamica che vieta alle donne l'esibizione della nudità in pubblico e, per i più osservanti, anche del volto.

E non solo la cultura islamica ma molte altre, specialmente in Oriente.

*Roma - Anno Santo 1975  
Gruppo di turisti dell'Uganda*

TAV.14



Dobbiamo rispetto agli usi e ai costumi diversi dai nostri e dobbiamo accettare che vi siano persone che, attraverso l'abbigliamento, intendono” ***affermare la propria appartenenza***”.

Del resto anche nel mondo occidentale, specialmente fra i giovani, è frequente l'uso di un abbigliamento particolare per identificarsi come appartenenti ad un Gruppo, basti pensare ai Figli dei Fiori, agli Hippy, ai Dark di recente memoria e alle altre Comunità presenti nelle nostre città., come alcune d'ispirazione politica.



C.I.F. FERRARA

# LA CUCINA FERRARESE



## *RIFERIMENTI STORICI*

### *PRODOTTI TIPICI FAMOSI*

Pane  
Salama da sugo  
Sfoglia

### *MINESTRE*

Pasticcio di maccheroni  
Cappellacci con la zucca  
Cappelletti  
Tagliatelle  
Gratini  
Salame finto

### *SECONDI*

Baccalà alla ferrarese  
Marzaiola  
Faraona ripiena

### *DOLCI*

Pampapato  
Mandorlini  
Barba di Sant'Antonio  
Salame di cioccolata  
Ciambella  
Pinza di farina di castagne



## RIFERIMENTI STORICI

Attrattive storico- artistiche- naturali e scambi commerciali legati alle produzioni agricole ed industriali determinano un movimento turistico in costante aumento verso Ferrara e provincia.

La particolare conformazione del territorio, che va dal Po al mare, presenta una grande varietà di flora, fauna, gusti, tradizioni e gastronomia delle popolazioni locali.

Oltre alle bellezze storiche ed artistiche medioevali e rinascimentali (l'Addizione Erculea di Rossetti, le antiche mura rosse, il Centro storico, il Palazzo dei Diamanti, il mecenatismo dei Duchi d'Este, le opere di grandi poeti (Ariosto, Tasso, Bassani), le pitture degli artisti della Scuola Pittorica del '400 ferrarese, ecc., Ferrara offre ai turisti la propria cordialità che permea tutta la comunità e la rinomata gastronomia.

Ancor oggi Ferrara è apprezzata per la sua ospitalità e per le tradizioni gastronomiche che risalgono al Ducato Estense e alla fama della sua cucina nel Rinascimento.

Celebre in quel periodo fu lo "scalco" (cuoco- maggiordomo) della Corte Estense, Cristoforo Messisburgo (sepolto nella chiesa di S. Antonio in Polesine a Ferrara); egli concepì l'idea del "banchetto" anche come luogo d'incontro delle arti (musica- danza- poesia) in cui quella del cibo aveva la stessa dignità delle altre per allietare i commensali. Ancor oggi quest'idea persiste nelle famiglie ferraresi per le quali una buona cucina rende più cordiale un incontro di amici o di ospiti.

C'è, come in altre realtà, un rapporto diretto fra prodotti locali e cibo, semplice od elaborato e generalmente sostanzioso, prodotti della terra o delle acque che contornano la città e la provincia. La provincia di Ferrara ha infatti su tre lati il fiume Po, Panaro e Reno e sul quarto lato il mare Adriatico (Comacchio- Lidi Estensi).

Il territorio presenta un continuo intrecciarsi di canali di acque di fiumi e di mare che nelle lagune si mescolano e preannunciano la presenza del mare.

Molto attiva è la pesca che si svolge nei fiumi, nei canali e negli storici maceri (pesce gatto), carpa, pesce persico, rane (nel Po a volte lo storione che in passato era numeroso), nelle valli (ricche di anguille, cefali, granchi, gamberetti) e nel mare (in prevalenza pesce azzurro).

Negli ultimi anni c'è stato un forte incremento degli alberi da frutto (mele, pere, pesche, albicocche, susine, fragole, cocomeri e meloni) che in primavera con la loro fioritura conferiscono una bellezza particolare alla pianura; mentre all'inizio dell'autunno, il rosso colore delle foglie degli alberi che delimitano le strade e la campagna, esercita un grande fascino sullo spettatore, specialmente quando al tramonto il rosso del sole sembra toccare la terra.

Della tradizione culinaria ferrarese molto noti fuori Ferrara sono soprattutto il "pane" e la "salama da sugo", che si dice piacesse anche a Lorenzo il Magnifico del vicino Ducato di Toscana.

Le varie pietanze caratteristiche della cucina ferrarese secondo la tradizione si ricollegano a ricorrenze generalmente religiose:

- Cappelletti, dal giorno dei Santi fino a primavera (perché in estate non c'è la goletta di maiale fresco, elemento fondamentale del ripieno), ma il loro turno era il giorno di Natale e Capodanno.
- Passatelli, si preparavano il giorno di Pasqua.
- Pasticcio, il giovedì grasso e l'ultima domenica di carnevale.

Sopravvive nel ricordo dei più anziani una ricorrenza non religiosa del passato ed ormai dimenticata: "La cavalchino"; si festeggiava la prima domenica di Quaresima ed era in sostanza un prolungamento dei riti carnevaleschi.

La presenza a Ferrara di una consistente ed antica comunità ebraica ha sviluppato una gastronomia tipica che ha avuto anche una certa influenza su quella ferrarese. Le prime notizie sulla presenza di ebrei a Ferrara risalgono al 1275 e lo storico ferrarese Frizzi (1736- 1800) scrive che essi in questa città godevano favori.

Nei secoli successivi, con il rafforzarsi della signoria degli Estensi, la loro situazione divenne sempre più florida e importante e non solo per i banchi di credito da essi gestiti.

Tra i secoli XV e XVI, regnando il Duca Borso e poi Ercole I d'Este, furono accolti in città i profughi ebrei provenienti da Spagna e Portogallo.

Sotto Ercole II giunsero anche quelli provenienti dall'Europa orientale. In quegli anni Ferrara fu importante centro di varie culture e raggiunse un livello sociale, finanziario e culturale altissimo; gli abitanti della città erano circa 30.000 e gli ebrei più di 2.000.

La situazione divenne critica per gli ebrei a seguito delle pressioni della Chiesa sui Duchi d'Este e precipitò quando morì il Duca Alfonso II (nel 1597) senza lasciare eredi maschi. Il Ducato tornò al Papato, secondo le disposizioni contenute nell'atto di conferimento del Ducato di Ferrara che divenne di conseguenza una Legazione pontificia.

La corte si trasferì a Modena e molti ebrei la seguirono.

Frattanto erano state imposte agli ebrei delle restrizioni di vario genere che culminarono nel 1627 con la segregazione nel ghetto e con una serie di mortificazioni di ogni tipo.

Gli ebrei, rinchiusi nel ghetto, si dedicarono allo studio e molti furono importanti; tra essi il più prestigioso fu Isacco Lampront (1679- 1756), medico e rabbino, autore di una enciclopedia talmudica in venti volumi "Pachad Jizchaqu" (Il timore di Isacco).

Gli ebrei, spesso vittime di angherie, rimasero confinati sino alla fine del potere temporale dei Papi con due brevi parentesi:

- in epoca napoleonica con l'Editto del 16 Fruttidoro dell'anno IV (8 settembre 1796) emanato dal commissario del Direttorio esecutivo "Salicetti" che riconosceva agli ebrei gli stessi diritti dei ferraresi nella Legazione di Ferrara.
- nel 1848 con la lotta d'indipendenza per l'unità d'Italia.

I cinque cancelli del ghetto furono definitivamente abbattuti nel 1859 e gli ebrei s'integrarono del tutto con i ferraresi in ogni settore della vita ed in tutta la città fino al 1938 quando in Italia vennero promulgate le leggi razziali e ricominciò la persecuzione degli ebrei.

I segni della presenza ebraica sono tuttora presenti , specialmente nell'ex ghetto che aveva come asse principale l'attuale via Mazzini (ex Sabbioni) ove ancor oggi, in uno stabile (donato da Samuele Melli, romano) è attiva la sinagoga (nel passato ce n'erano tre) frequentata dalla locale comunità e meta di visite guidate quale centro di memorie storiche e culturali.

## *PRODOTTI TIPICI FAMOSI*

### PANE

I ferraresi hanno un grande orgoglio del proprio pane veramente speciale sia per il procedimento di panificazione e la caratteristica forma sia per la tradizione storica.

Risulta che già nel 1287 gli "statuti comunali" (Statuto Ferrarese- anno MCCXXXVII) obbligavano i fornai a panificare in un determinato modo e con certe forme.

Lo stesso Messisburgo parla di un "pane ritorto" nel descrivere una cena offerta dal Duca d'Este in una serata di Carnevale del 1536.



Anche lo storico Antonio Frizzi (1736-1800) parla delle varie "forme di pane ferrarese" esistenti nel 1694 e di recente Bacchelli e Quilici.

In effetti la forma del pane ferrarese è molto particolare e si differenzia da tutti gli altri tipi di pane che si trovano sul mercato non solo ferrarese.

Tipica è la "coppietta" (ciupèta): formata dalla congiunzione a forma di nastro di due panetti (panitt), ciascuno diviso in due con le estremità ritorte, in modo da formare un ventaglio di quattro "curnitt", le cui punte sono chiamate "grustin".

La particolare lavorazione comporta che, al momento della cottura, il corpo centrale rimane molle con la crosta sopra mentre i crostini sono croccanti; in tal modo è possibile conservare a lungo la coppietta, secondo l'antica tradizione di

panificare una volta alla settimana, in quanto non perde sapore e fragranza anche dopo vari giorni dalla cottura. Per tali caratteristiche la "coppietta" ha molto successo fra i turisti, che ne acquistano spesso anche in grande quantità da portare nei loro luoghi d'origine.

Il regista ferrarese Folco Quilici, in una pubblicazione (Agenda gastronomica 1993 della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura di Ferrara) parla del suo grande amore per la "coppietta" e ricorda alcuni avvenimenti della sua vita ferrarese legati a persone, pane e salama.

Racconta che nei pranzi di casa, quando c'erano ospiti forestieri, a fine pranzo, dopo discorsi importanti su libri, mostre, novità teatrali, politica, ecc. si finiva a parlare del pane; il padre (giornalista), ma più spesso la madre, spiegavano le origini ed il procedimento di panificazione.

Ricorda anche l'osteria "Alfonsa" che prendeva il nome dalla proprietaria, conosciutissima a Ferrara, dove si gustavano le specialità ferraresi tra il 1930 e il 1940.

Fu una grande perdita per la città quando la signora Alfonsa morì per il bombardamento della città nell'inverno del 1943- 1944, perché con lei scomparve la massima autorità culinaria di Ferrara. Lei sapeva preparare ad arte i

cappelletti, i cappellacci con la zucca e sapeva cuocere in modo incomparabile la "salame da sugo", la "Zia" (un salume) e aveva un fiuto unico per giudicare e apprezzare la bontà del pane.

Per la sua trattoria sono transitati intellettuali, politici, artisti; in essa si riunivano anche quelli che volevano parlare in serenità di politica; solo da lei si assaporava la vera cucina della città di Messisburgo.

Altre forme di pane invece non sono più in uso: le "manine", "ocarine", "cagnolini", "sedute", "pigne", "rose", "fette".

## SALAMA DA SUGO

E' un pasto completo invernale che deriva dall'arte tradizionale estense di confezionare gli insaccati.

Nota anche come "salamina" è la più importante della gastronomia ferrarese e le sue origini risalgono a circa cinque secoli fa; una volta si usava in grandi occasioni di festa generalmente abbinata ai cappelletti.

Decisamente particolare per la forma, sapore e ingredienti, è molto apprezzata dagli ospiti di Ferrara fra i quali lo scrittore e regista Mario Soldati che pubblicò una monografia proprio su di essa magnificandone le doti: "La salama da sugo" pubblicata sull'Agenda gastronomica 1992 della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura di Ferrara.

Sembra che la forma sferica a spicchi s'ispiri all'analogia forma del vasellame dell'epoca (XV– XVI sec.) e si sostiene che la "salama da sugo" dia un senso di euforia; non è certo afrodisiaca come pure si dice. È presentata caldissima con contorno di purea di patate e accompagnata dal robusto vino del "Bosco" o altro rosso altrettanto robusto.

Soldati ne illustra il contenuto, il modo di cuocerla, di abbinarla al contorno, occorre tempo e pazienza; dice infatti che contiene: un impasto di carne suina scelta e macinata, vino rosso (non di bottiglia) e vecchio, sale, pepe nero, noce moscata, cannella, chiodi di garofano.

Le proporzioni dei componenti, la lavorazione, la stagionatura variano secondo la ricetta di colui o colei che la prepara secondo l'antica tradizione.

L'impasto viene versato in una vescica di maiale, legata alla sommità che è protetta da una reticella di cordini.

Diversi sono i modi di cottura: alcuni mettono la salama a bagno in acqua appena tiepida per una notte (per ammorbidire le incrostazioni esterne che poi devono essere delicatamente spazzolate), altri la lavano prima con acqua tiepida e la liberano dalla reticella. Va comunque avvolta in un sacchetto di tela e immersa in acqua facendola lessare a fuoco lento per almeno cinque ore.

La salama non deve toccare il fondo, per cui viene legata con il suo spago a un legno appoggiato ai bordi della pentola; se necessario si aggiunge acqua senza interrompere il bollire, prestando attenzione a che la vescica resti integra per evitare che il sugo che produce non vada disperso.

Alcuni preferiscono cuocerla a bagnomaria, impiegando chiaramente più tempo per la cottura. La salama cotta viene liberata dallo spago, aperta alla sommità e si raccoglie tradizionalmente con il cucchiaio l'impasto morbido; solo se si serve fredda è possibile tagliarla a spicchi.

La polpa è di colore rosso rubino, profumata, calda e ben si abbina alla purea di patate entrambe cosparse con il suo sugo raccolto al momento dell'apertura.

Nella stagione calda a volte si serve con il melone e qualche volta anche cruda come un salume.

Soldati fornisce come modalità di cottura quella a vapore secondo le indicazioni fornitegli da un noto ristoratore ferrarese. Riferisce perciò che: la salama va sospesa per la sommità della reticella a un legno posto sopra una pentola vuota (in modo che non ci sia contatto fra loro), la pentola deve essere abbastanza pesante, per restare ferma al centro di un'altra pentola più grande e piena d'acqua fino a qualche centimetro sotto il bordo della pentola più piccola. Durante la cottura dalla vescica gocciola sul fondo della pentola piccola un sugo piccante, che viene raccolto in una salsiera e versato sulla purea di patate.

Lo stesso Soldati suggerisce di bere (non molto) vino rosso o bianco trasparente; specifica altresì che la salama si distingue nettamente dal cotechino anche perché prima di della cottura non bisogna bucarla.

Tuttora la "salama da sugo" ha un posto d'onore nella tradizione e nella gastronomia dei ferraresi.



## SFOGLIA

La cucina ferrarese ha una grande ricchezza di minestre, alla base di quelle più importanti e diffuse c'è la "sfoglia" a mano le cui origini sono antichissime.

Ingredienti essenziali sono due: farina di grano tenero e uova. L'impasto richiede una lunga lavorazione, un breve riposo e un'ulteriore lavorazione sulla "spianatoia" (tagliere) con il tipico matterello (sgnadur) per ridurre la pasta allo spessore adatto all'uso che se ne deve fare.

Secondo un'antica ricetta familiare per 300-350 grammi di farina occorrono 3 uova.

In alcune zone ferraresi c'è l'uso di aggiungere agli ingredienti un pizzico di noce moscata (influenza mantovana). Stendere un impasto per fare una grande sfoglia da cui si ricavano piccole parti per confezionare cappelletti, cappellacci, ecc. era il segreto e l'orgoglio di molte casalinghe ferraresi.

Le mutazioni dei costumi e dei tempi di vita e di lavoro, ha ristretto, per un certo periodo, a poche donne casalinghe o affezionate, l'antica tradizione di fare la sfoglia.

L'utilizzo della pasta fresca, comunque è rimasto in larghi strati della popolazione che la comprava però nei negozi specializzati.

Negli ultimi anni, con il riaffermarsi della tendenza a rivalutare usi e costumi antichi, anche la gastronomia tradizionale è tornata in auge.

È ridiventato, perciò, motivo d'orgoglio per i giovani (donne e sempre più uomini) fare la sfoglia magari con l'apposita macchinetta (elettrica o a mano).

Legato alla sfoglia c'è un divertente episodio accaduto ad una giovane donna ferrarese che aveva sposato un napoletano.

Poiché durante il pranzo di nozze a Ferrara i parenti del marito avevano gradito i cappelletti, quando la sposa si recò in viaggio di nozze nel napoletano le chiesero di farli per loro. La sposa, su un tavolo lungo, all'aperto, li confezionò usando come matterello (che doveva essere lungo, ma i parenti non lo avevano delle dimensioni occorrenti) un manico di scopa. Il risultato fu comunque positivo e molto apprezzato anche se molto faticoso per la giovane ferrarese.

## MINESTRE

### PASTICCIO DI MACCHERONI "AL PASTIZ"

E' un piatto tipico e particolare della cucina ferrarese sia per gli ingredienti sia per la preparazione che consta di tre fasi:

1. un involucro di pasta frolla
2. un ripieno di maccheroni
3. il condimento.

#### Ripieno e condimento

- 200 gr macinato di manzo (o di maiale)
- 250 gr di maccheroncini rigati
  - 1,2 L di latte
  - 125 gr di burro
  - 120 gr di farina
  - formaggio grana
  - tartufo bianco
    - sale
    - 1 uovo

Le sue origini risalgono agli inizi del 1700 quando Ferrara era diventata una "Legazione pontificia" essendo

subentrato il governo pontificio al

Ducato quando, morto il duca Alfonso senza eredi maschi, Ferrara ritornò al Papato secondo le disposizioni dell'atto di nomina del primo Duca Estense.

Il pasticcio, dolce o salato, ha una forma a cupola e sembra ispirato alla forma di un cappello da prete.

Non ha però alcun riferimento religioso poiché era un piatto che nella gastronomia ferrarese era caratteristico del periodo carnevalesco.

Secondo la tradizione va presentato a tavola su di un piatto di rame rotondo che ben s'intona al colore della crosta dorata della sfoglia che

racchiude il delizioso contenuto. Attualmente sono ormai poche le donne che lo preparano in casa.

Fortunatamente è diventato un prodotto da pasticceria che conserva la bontà di quello casalingo di un tempo.

#### INGREDIENTI:

##### Involucro di pasta frolla

- 300 gr di farina bianca doppio zero
- 150 gr di burro
- 45 gr di zucchero
- 20 gr di acqua

#### PREPARAZIONE:

Si prepara il ragù cuocendo la carne macinata nel latte per almeno 2 ore e mezza. Aggiungere sale e pepe quanto basta. Il ragù si lascia raffreddare per 3-4 ore.

Si prepara la pasta sfoglia mettendo sulla spianatoia la farina a fontana, nel centro si mette il burro a pezzetti, lo zucchero e l'acqua. Si impasta e si lavora l'impasto fino a renderlo liscio e con la giusta consistenza, se necessario aggiungendo un po' d'acqua. Si forma una palla e la si avvolge in un canovaccio umido o con carta oleata e si lascia riposare per un'ora al fresco.

Si prepara la besciamella facendo sciogliere il burro. Si toglie dal fuoco e si mescola la farina; quindi si aggiunge il latte in una sola volta e si rimette sul fuoco mescolando e lasciando cuocere lentamente finché si addensa. Aggiungere sale quanto basta. Si cuociono al dente i maccheroncini in acqua salata.



Per la preparazione del timballo si prende la pasta sfoglia e la si divide in due parti.

Con una parte si prepara il disco che sarà messo sul fondo di una teglia bassa di stagnola o di rame stagnato. Sul fondo di pasta frolla, un po' cotto in precedenza, si stratificano:

- i maccheroni mescolati con la besciamella e già raffreddati
- una grattugiata di tartufo bianco
- uno strato di ragù.

Si continua con più strati e da ultimo si grattugia il formaggio grana. Si copre il tutto con il secondo disco di pasta frolla. Il timballo così preparato ha la forma di una cupola e viene chiuso, in basso, da una striscia di pasta frolla.

Il pasticcio è lucidato con il tuorlo d'uovo prima di essere infornato. Dovrà cuocere per mezz'ora in forno a 200 °C finché non assume un colore dorato.

## CAPPELLACCI CON LA ZUCCA "CAPLAZZ"

Sono un vanto per i ferraresi in quanto sono belli da vedere e gradevolissimi al palato.

La loro origine è sicuramente ferrarese; ne parla già il cronista Giambattista Rossetti nell'opera "Lo scalco" (1584-Ferrara).

Si usa la zucca particolare locale, dolce e a forma di "violino", mescolata ad altri ingredienti tipici del territorio e della Regione.

È un'antica caratteristica della gastronomia quella di utilizzare prevalentemente prodotti locali sia per gli scarsi collegamenti fra le varie zone d'Italia che per i frequenti contrasti fra le varie signorie e Ducati all'epoca esistenti. Sembra che siano stati preparati per Lucrezia Borgia, Duchessa di Ferrara ove la sua precedente immagine di "dark lady" fu riscattata da un comportamento integerrimo e dal suo mecenatismo.

Esistono anche a Mantova ove agli ingredienti ferraresi si aggiunge nel ripieno gli amaretti (biscotti).

La forma di questa minestra tipica ferrarese tramandata nel tempo fa sì che a tutt'oggi, per celia, i bolognesi definiscono "magna zuca" (mangia zucca) i ferraresi.

#### INGREDIENTI:

- 500 g di farina bianca doppio zero
- 170 g di formaggio parmigiano reggiano
  - 130 g di burro
- 2 Kg di zucca gialla stagna cotta al forno
  - 1 noce moscata
  - Sale fino q.b.
  - 1 ciuffo di salvia

#### PREPARAZIONE:

Preparare la sfoglia meno sottile di quella per i cappelletti e tagliare i quadretti un po' più grandi. Impastare la polpa della zucca con il parmigiano, la noce moscata, il sale. Amalgamare il tutto per il ripieno e procedere come per i cappelletti, mettendo il ripieno nei quadrati e richiuderli allo stesso modo. I cappellacci vengono cotti in acqua bollente e salata, poi vanno conditi nella zuppiera con burro e salvia oppure con ragù di carne a piacimento. Mettere sempre il parmigiano in abbondanza.

## CAPPELLETTI O TORTELLINI

"I CAPLIT"

Il nome deriva dalla loro forma di un piccolo cappello triangolare settecentesco. Il "battuto" (ripieno) è tuttora sostanzialmente identico a quello usato dal Messisburgo (1500), il famoso maestro di cucina e di tavola del Duca d'Este, di cui si hanno scarse notizie. Forse proveniva dalle Fiandre, sposò una nobile ferrarese e morì a Ferrara nel 1548 ove è sepolto. Si differenziano da quelli della vicina Bologna sia per la forma sia per il ripieno: i cappelletti ferraresi sono meno grassi di quelli bolognesi chiamati "tortellini". Un'antica leggenda fa risalire la loro caratteristica forma ad un calco dell'ombelico di Venere. Non si differenziano, invece, i ferraresi dai bolognesi in quanto entrambi ritengono che i loro cappelletti siano i migliori!

#### INGREDIENTI

- 100 gr di petto di gallina
- 100 gr di Goletta (gola del suino)
  - 100 gr di polpa di suino
  - 100 gr di polpa di vitello
- 100 gr di salame di suino o salsiccia (cotechino)
- 200 gr di formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano)
  - 4 uova per l'impasto
  - 1 noce moscata
  - 1 pizzico di sale

#### PREPARAZIONE:

Cuocere le carni in acqua fredda badando di mettere la carne suina e il salame o salsiccia in una pentola, mentre il vitello e il petto di gallina in altra pentola così da tenere separati i due brodi per diversa consumazione in un secondo tempo.

Tritare il tutto, mettere in un recipiente largo per l'impasto aggiungendo le uova, la noce moscata, il formaggio e il sale. Amalgamare il tutto per ottenere l'impasto per il ripieno.

Preparare la sfoglia, tirarla con il matterello per ottenere uno spessore di un paio di millimetri, tagliare in tanti piccoli quadretti, mettendo in ognuno di questi un cucchiaino dell'impasto preparato; chiudere a forma di triangolo attorcigliando le due punte libere attorno al dito indice per formare il cappelletto.

Cuocere nel brodo bollente per alcuni minuti e servire in tavola. Il brodo deve essere di gallina e di carne di manzo.

## TAGLIATELLE

"IL TAIADEL"

In merito alla comparsa di questa minestra sulle tavole ferraresi e all'attribuzione della sua origine, esiste un'antica letteratura che ha contrapposto per un lungo periodo i ferraresi ai bolognesi.

La vicenda trae origine dal fatto che nel 1500 era molto rinomata l'arte dello "Scalco" o "Cuoco" e chi esercitava tale mestiere era molto famoso ed anche molto retribuito.

Si narra, che all'epoca era molto famoso lo scalco Cristoforo da Zeffirano che era a servizio, part-time, degli Estensi a Ferrara e dei Bentivoglio a Bologna.

Secondo i bolognesi le “tagliatelle” furono da lui preparate per la prima volta nel 1487 in occasione del pranzo di nozze di un Bentivoglio con Lucrezia d’Este.

I ferraresi, invece, ne attribuiscono la paternità al Messisburgo che si sarebbe ispirato ai capelli biondi di Lucrezia Borgia.

Tale piatto sarebbe stato infatti approntato in occasione del matrimonio tra Alfonso I d’Este e Lucrezia Borgia quando questa venne accolta in città presso la delizia di Belriguardo (in località di Voghiera, dimora oggi in decadenza).

Fanno perciò risalire la data di nascita di questo piatto al 29 maggio 1503 e si dicono certi sull’autenticità di tale decorrenza. Per una sfoglia più grande rispettare le proporzioni.

#### INGREDIENTI:

- 1 uovo
- 100 gr di farina

#### PREPARAZIONE:

Impastare bene e stendere con il matterello l’impasto in modo da ottenere una sfoglia di spessore di pochi millimetri.

Lasciarla riposare per mezz’ora, arrotolarla e tagliare con il coltello a listarelle larghe o strette a seconda dell’uso previsto.

### GRATINI

#### “GRATIN”

È una minestra semplice e genuina derivante dalla necessità e abitudine d’utilizzare in cucina il più possibile ciò che restava di minestre più importanti.

È costituita di piccoli cubetti ricavati dalla sfoglia o dagli avanzi della stessa.

Si usava e si usa cucinarla in brodo o con fagioli.

Fra l’altro è molto usata anche come alimentazione per bambini e malati in quanto si può ingoiare senza masticazione.

### SALAME FINTO

#### "SALAM MATT"

Era un piatto tipico della bella stagione nella gastronomia ferrarese, fatto di uova e di ingredienti vari a disposizione. Si usava generalmente la domenica, oggi si usa poco e con ingredienti quantificati in particolare per pane e parmigiano: parti uguali.

È un piatto genuino e saporito che, comunque, continua la tradizione dell’utilizzo dei prodotti locali.

#### INGREDIENTI

- Pane grattugiato
- Formaggio grattugiato (Parmigiano)
  - Uova
  - Prezzemolo
  - Aglio
  - Sale
  - Pepe
- Fegatini di pollo

#### PREPARAZIONE:

Mettere in una casseruola il pane, il formaggio, il prezzemolo e l’aglio tritati, i fegatini (in precedenza cotti in acqua e tritati), sale e pepe aggiungendo le uova intere per ottenere un composto sodo che sarà amalgamato e lavorato a lungo.

Dare al tutto la forma di un salame che verrà avvolto in un panno possibilmente di lino legandolo.

Lessare il salame in acqua bollente o brodo.

Servire a fettine sia caldo che freddo.

### SECONDI

#### BACCALA’ ALLA FERRARESE

Oltre al diffuso consumo della classica anguilla cucinata in vari modi e sempre molto gustosa, anche se i comacchiesi orgogliosamente rivendicano la maggiore squisitezza della loro cottura, il “baccalà” ha sempre avuto la sua importanza e i suoi estimatori nella gastronomia ferrarese.

INGREDIENTI per 4 persone:

- 4 pezzi di baccalà bagnato (circa 1 kg.)
  - prezzemolo, aglio, pomodoro
  - 4 cucchiaini di olio
- ½ bicchiere di vino bianco
  - farina q.b.

PREPARAZIONE:

Dopo aver asciugato con cura il baccalà infarinarlo e friggerlo finché acquista un colore dorato. Preparare a parte 1 trito di cipolla, aglio, prezzemolo, 4 cucchiaini di olio e far appassire il tutto. Aggiungere, poi, il baccalà fritto, sale, pepe, pomodoro, vino bianco e cuocere a fuoco moderato per ½ ora circa.

## MARZAIOLA

I buongustai ferraresi gradiscono molto questa specie di anatra selvatica dal sapore particolare che viene solitamente cotta in casseruola.

INGREDIENTI:

- anatra di media dimensione
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- burro q.b. (50 grammi circa)
- ½ bicchiere di olio
- vino rosso
- sale e pepe



PREPARAZIONE:

Dopo aver fiammeggiato (se occorre), lavata e sventrata l'anatra, metterla in infusione per circa 12 ore unitamente agli odori e al vino rosso. Dopo aver posto la marzaiola in una casseruola con olio d'oliva e burro, fare rosolare. Si può aggiungere, se si vuole, qualche mestolo di brodo. Aggiungere inoltre sale, pepe, l'infuso e far cuocere a fuoco moderato finché diventa dorata. Una volta cotta, collocare la marzaiola nel piatto di portata da tenere al caldo. Frullato l'intingolo, lo si mette nella casseruola fine a bollire. Si versa sull'anatra e si accompagna con fette di polenta.

## FARAONA RIPIENA

La faraona nella tradizione popolare rappresenta un piatto delle festività e degli eventi importanti. Ancor oggi è molto diffuso anche se ha perso il connotato mitico di un tempo che resta, però, nel ricordo dei più anziani.

INGREDIENTI:

- 1 faraona
- 1 trito di lardo e polpa di manzo
- 70 gr circa di burro (anticamente si usava strutto o olio)
  - mollica di pane
    - ½ cipolla
  - vino bianco secco
  - fettine di lardo
    - brodo
- sale, pepe, prezzemolo



#### PREPARAZIONE:

Svuotata la faraona, dopo averla lavata, si riempie con il trito di carne e lardo, battuto di cipolla, prezzemolo, mollica strizzata di pane imbevuta nel latte. Si chiude l'apertura con del filo incolore, la si pone in un contenitore imburrato e si aggiunge sale e pepe. Si fa rosolare la faraona a fuoco moderato per circa 10 minuti, rivoltandola per farla insaporire da entrambe le parti e versandovi il vino bianco secco, evaporato il quale si ricopre il contenitore. Si lascia cuocere per circa 1 ora e ½ aggiungendo gradatamente del brodo.

## DOLCI

### PAMPAPATO

"PAMPAPAT"

E' un dolce tipicamente natalizio, d'antica tradizione ed il più prezioso per gli ingredienti che lo compongono. Sembra che la sua origine risalga a circa 400 anni fa e sia attribuibile alle monache di un convento di clausura di Ferrara.

Non v'è certezza sulla denominazione né sulla ricetta e neanche sulle modalità di cottura.

E' certo invece che l'apprezzamento e l'attaccamento dei ferraresi per il loro dolce di cui conservano gelosamente la tradizione, tanto che lo stesso è molto noto ai turisti che visitano Ferrara e ne comprano in gran numero e quantità. Risulta che sia giunto anche a New York portato a parenti da una ferrarese d'adozione che riuscì ad eludere il controllo dei doganieri in un periodo in cui non si potevano introdurre determinati prodotti in America.

#### INGREDIENTI:

- 100 gr di farina bianca doppio zero
- 100 gr di mandorle
- 100 gr di zucchero o miele
- 100 gr di frutta candita
- 100 gr di cacao in polvere
- un pizzico di cannella (circa 2 grammi)
- un pizzico di chiodi di garofano (circa 2 grammi)
- 80 gr circa di cioccolato fondente

#### PREPARAZIONE:

Impastare tutti gli ingredienti con acqua o latte (come si fa con il pane).

Amalgamare il tutto formando una specie di calotta abbastanza soda.

Cuocere in forno badando di non bruciarlo.

Lasciare riposare almeno una decina di giorni in luogo fresco e umido. Poi ricoprire con il cioccolato fondente, fuso in precedenza.



## MANDORLINI

Originari di Pontelagoscuro (frazione di Ferrara) si sono diffusi a Ferrara e Provincia. Sono a forma di amaretto si usavano e si usano in occasione della celebrazione delle ricorrenze di Ognissanti e dei morti (1 e 2 novembre), sono perciò chiamati "fave dei morti".

#### INGREDIENTI per 24 mandorlini:

- 230 gr di mandorle già spellate
- 3 albumi
- 250 gr di zucchero
- 100 gr di farina bianca doppio zero setacciata
- Burro e farina per la placa del forno.

#### PREPARAZIONE:

In una pirofila montare a neve i 3 albumi, aggiungervi poi lo zucchero mescolando molto delicatamente e porre il recipiente a bagnomaria; tenerlo su fiamma moderata finchè lo zucchero si sia sciolto e l'albume rappreso (occorrono 15-20 minuti).

Togliere dal fuoco la pirofila unire le mandorle tagliate a pezzi abbastanza grossi, la farina, mescolando sempre accuratamente fino ad ottenere un composto abbastanza compatto.

Disporlo a cucchiaiate sulla placa del forno lievemente imburrrata e infarinata.

Mettere in forno elettrico a 150 °C per 18 minuti circa sino a colore dorato.

### LA BARBA DI S. ANTONIO

(E' un'antica ricetta di suore ferraresi ed ancora si usa il 17 gennaio per la festa del Santo del giorno: S. Antonio)

#### PREPARAZIONE:

Refrigerare la panna e montarla con la frusta. Aggiungere lo zucchero, lavorarla per qualche minuto e servirla con dei normali biscotti.

#### INGREDIENTI:

- 1 L di panna per dolci
- 30 gr di zucchero
- Biscotti

### SALAME DI CIOCCOLATA

Questo dolce è tipicamente invernale, da conservarsi ben protetto sul davanzale di una finestra per essere gustato durante le feste natalizie (da Natale all'Epifania).

#### INGREDIENTI:

- 200 gr di zucchero
- 200 gr di biscotti
- 150 gr di cacao amaro
  - 2 tuorli d'uova
  - 150 gr di burro
- 1 bicchierino di liquore (maraschino- mandorla amara- cognac)
- 1 foglio di carta oleata

#### PREPARAZIONE:

Ammorbidire il burro a bagnomaria e metterlo in una terrina.

Unire i tuorli d'uovo, il cacao, lo zucchero, il liquore e lavorare energicamente con un cucchiaio di legno. Ottenuto un composto omogeneo, aggiungere i biscotti sbriciolati e mescolare.

Mettere l'impasto su un foglio di carta oleata ben imburrrato, dargli la forma di salame, avvolgerlo e metterlo in frigorifero per tre o quattro ore almeno.

Servire freddo a fettine.

### CIAMBELLA

"BRAZADELA"

#### INGREDIENTI:

- 1 kg di farina bianca doppio zero
  - 4 uova
- 350 gr di zucchero
  - 150 gr di burro
- 1 bicchiere di latte
  - lievito
  - limone

#### PREPARAZIONE:

Sulla spianatoia mescolare la farina con le uova, il burro fuso, lo zucchero, il latte e il lievito. Insaporire il tutto con la scorsa di limone tritata. Formare con l'impasto, che deve risultare ben sodo, un lungo cilindro, stretto alle due estremità, in modo da lasciare il buco nel mezzo. Spalmare una padella di rame stagnato con burro e deporvi la ciambella, che andrà cotta al forno a calore moderato.

### PINZA DI FARINA DI CASTAGNE– CASTAGNACCIO "MIN' GÒNA o MÌ AZA"

#### INGREDIENTI:

- 500 gr di farina di castagne
  - 2 cucchiaini di zucchero
  - 2 cucchiaini di olio
  - la rapatura di un limone
- 1 dose di lievito per dolci da mezzo chilo

#### PREPARAZIONE:

Mescolare farina e lievito, passarli al setaccio e metterli in una terrina o casseruola. Unire l'olio, lo zucchero e la rapatura del limone ed impastare il tutto con sola acqua, lavorando energicamente con un cucchiaino di legno, per non formare grumi. Ottenuto un composto omogeneo e morbido, stenderlo in una teglia ben unta ed infarinata della stessa farina. Cuocere in forno preriscaldato, a media temperatura, finchè la superficie della pinza risulti tutta screpolata. Si può servire sia calda che fredda.

# LA CUCINA FERRARESE EBRAICA



## *RIFERIMENTI STORICI*

### *PRODOTTI TIPICI*

Caviale del Po  
Bricchi (o Buricche)

### *FESTIVITÀ E RICETTE*

Shabbat (Sabato)

GUSCETTI

Rosh- Ha- Shanà (Capodanno ebraico)

STRONCATELLI O RICCIOLINI, POLPETTONE DI TACCHINO

Yom Kippur (giorno del Perdono)

ZUCCA GIALLA DISFATTA, TORTELLI DI ZUCCA O CAPPELLACCI

Purim (festa delle Sorti)

CEDRINI DI PURIM

Pesach (festa di Pasqua)

TAGLIATELLE DI PESACH, SALAME D'OCA,  
SALSA DI TESTINE DI SPINACI, ZUCCHERINI DI PASQUA FERRARESI

Shavuoth (festa delle Leggi e delle Primizie)

Hannucà (festa delle Luci)

RISO CON LE UVETTE

Succoth (festa delle Capanne e del Raccolto)

### *VERDURE*

Guscetti  
Patate e pomodori

## RIFERIMENTI STORICI

La forzata permanenza nel ghetto favorì l'affermarsi di piatti comuni per cui la gastronomia ebraica ferrarese ha dei piatti caratteristici che si sono tramandati nel tempo. Analogamente all'interno della comunità si sviluppò un gergo particolare costituito da un misto di parole e frasi italiane o dialettali ed espressioni della lingua ebraica. Il cuore del ghetto era via Sabbioni (oggi via Mazzini) ove c'erano le antiche botteghe di proprietà degli Ebrei. Gli edifici in cui erano ubicate hanno conservato la loro antica struttura anche se ristrutturati e sostituiti da negozi moderni.

Famoso all'epoca e ricordato ancor oggi da qualche anziano, o da quelli che allora erano piccini, il negozio di pizzicheria della Sig.ra Nuta Ascoli, dove si vendevano salumi "casher" (cioè macellati secondo il rito ebraico), i salumi d'oca, le "buricche", il caviale degli storioni del Po.

Il negozio, specializzato solo in cibi ebraici, fu poi ceduto al Sig. Adolfo Bianconi, già garzone dello stesso che, con la moglie Matilde (detta Tilde) Pulga in Bianconi, ne continuò con amore l'attività e la tradizione.

La Sig.ra Tilde, a seguito della fucilazione del marito (avvenuta l'ultimo giorno di guerra!) da parte dei Tedeschi a S. Giorgio (zona di Ferrara intorno all'antichissima chiesa omonima) gestì per un lungo periodo il negozio a cui il marito aveva dato il nome "Delicatezze". Col passare degli anni affiancò, ai cibi ebraici classici, prodotti della gastronomia cattolica e rimase un punto di riferimento per i prodotti della tradizione ebraica.

Infatti la cucina ebraica deve essere "casher" (valida- adatta) cioè rispettosa di una serie di norme dietetiche rigorose che seguono le indicazioni di alcuni passi della Bibbia.

L'osservanza delle norme, secondo l'interpretazione tradizionale del Sacro Testamento, ha indubbiamente contribuito a conservarne l'identità attraverso i secoli. Anche nel gergo ricorrono citazioni di carattere religioso che rivelano un continuo contatto della comunità con i testi sacri.

Il "Levitico" (cap. 11) indica gli animali che è proibito mangiare i cosiddetti "paref" (impuri) cioè quelli che non hanno lo zoccolo e l'unghia fessa (zoccolo spaccato e unghia divisa), gli uccelli rapaci, i pesci senza pinne e senza squame, i molluschi, i rettili e i crostacei. I più comuni animali "paref" sono: maiale, coniglio, lepre, anguilla, seppie, polipi, scampi, aragoste.

Nel libro "Esodo" (cap. 23 v. 19) si prescrive di "non cucinare il capretto nel latte della madre" per cui è "proibito condire e cucinare qualsiasi carne (compreso il pollo e il tacchino) con il latte e latticini e consumare nello stesso pasto latte e carne, per cui si devono tenere separate le carni dai latticini".

La carne per essere "casher" deve essere macellata in modo particolare perché (Levitico 7,26) "nessuno [...] mangi sangue perché la vita di ogni carne è il sangue, nel sangue sta la vita".

La macellazione infatti segue regole precise in quanto può farla soltanto un incaricato esperto che, con un coltello affilatissimo, uccida l'animale in maniera rapida e più indolore e che ne compori la immediata morte e il completo dissanguamento.

I piatti più importanti sono quelli legati alle festività religiose ricorrenti durante l'anno:

- Pesach (Pasqua)
- Shabbat (Sabato)
- Rosh- Ha- Shanà (Capodanno ebraico)
- Yom Kippur (giorno del Perdono)
- Succoth (festa delle Capanne e del Raccolto)
- Shavuoth (festa della Legge e delle Primizie)
- Purim (festa delle Sorti)
- Hanuccà (festa delle Luci).

Le operazioni per rendere "casher" le carni avvenivano nel ghetto, in via Vittoria, dove c'era anche il forno che confezionava il "pane azzimo" per tutte le Sinagoghe d'Italia.

## *PRODOTTI TIPICI*

### CAVIALE DEL PO'

E' stato reso celebre dalla notissima Sig.ra Nuta la cui bottega di via Sabbioni (attuale via Mazzini) era specializzata in gastronomia ebraica.

Il Caviale si ricavava dalle uova degli storioni del Po, che all'epoca erano numerosi, con un particolare procedimento che lo rendeva una vera squisitezza; allora si vendeva sfuso come gran parte dei prodotti alimentari.

### BURICCHI DI PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI:

Per la pasta

- 250 gr di farina
- 125 gr di burro
- 110 gr di zucchero
- 1 uovo intero più 1 tuorlo

Per il ripieno di marzapane

- 100 gr di mandorle tritate
  - 100 gr di zucchero
- Un pizzico di vaniglia

Impastare rapidamente la farina con il burro, le uova, lo zucchero e farne una palla che si lascerà riposare per mezz'ora in un luogo fresco.

Mescolare insieme lo zucchero, le mandorle e la vaniglia, bagnando se necessario con un goccio d'acqua.

Tagliare dei pezzi di pasta che stenderete sul tagliere e ritaglierete in dischi; posare su ogni disco un cucchiaino di marzapane e chiudere a metà.

Spennellare di rosso d'uovo e cuocere al forno per mezz'ora.

Le famose "buricche" sono composte da una pasta sfoglia finissima e con un contenuto che può essere "dolce" (se si tratta di marzapane) o "salato" (se è un ricco ragù di carne).

## *FESTIVITÀ E RICETTE*

### SHABBAT (Sabato)

"In sei giorni fece il Signore il cielo e la terra ed il settimo giorno si riposò" (Esodo XX- cap. 8- 12)

L'osservanza del riposo sabbatico è molto importante nella tradizione ebraica, anche in quella culinaria ebraica.

Esistono invero linee e precetti generali che valgono in tutto il mondo, come esistono usi diversi nelle varie zone di residenza.

La festa di "Shabbat" rappresenta la "sposa" ed è dedicata al riposo; perciò non si deve svolgere alcun tipo di lavoro, nè accendere il fuoco per cucinare il cibo.

Molti cibi si preparano in anticipo e si mangiano freddi; secondo il rito si consuma il cibo preparato nel pomeriggio del venerdì, al tramonto, quando in cielo appaiono le prime stelle.

Si prepara la tavola con una tovaglia bianca; su di essa è posto un calice per il vino e del pane bianco a forma di treccia, che rappresenta appunto il serto della sposa.

La madre di famiglia accende due candele e il padrone di casa, prima del pasto, recita una preghiera particolare sul calice. Prima di infornare il pane, secondo la tradizione, se ne brucia un pezzo recitando una benedizione a ricordo delle offerte che si portavano al Tempio di Gerusalemme.

Per tale ricorrenza si consumano generalmente: "Tagliolini" o riso del Sabato, sogliole marinate, vitello del Sabato, torta di mandorle, guscetti.

## GUSCETTI (Scorze di piselli)

Sono le scorze dei piselli che, specie in primavera, hanno il guscio più polposo; è preferibile utilizzare quelli con il guscio più grande.

Si toglie la pellicina trasparente interna, si lavano e si mettono a cottura con poca acqua, olio, prezzemolo e uno spicchio d'aglio. Una volta cotti lentamente, vanno spruzzati con aceto.

Costituiscono un ottimo contorno per il bollito e il polpettone.

## ROSH- HA- SHANA' (Capodanno)

Poichè il calendario ebraico è collegato alle fasi lunari, l'inizio dell'anno cade ogni anno in data diversa: in autunno cade fra settembre e ottobre.

Con tale festa si commemora la creazione e la sovranità di Dio nel mondo, data d'inizio del calendario ebraico. La ricorrenza, che inizia e finisce al tramonto, dura due giorni durante i quali è tradizione suonare il corno d'ariete; apre anche i dieci giorni di penitenza che precedono il "Kippur" (che può essere considerata la festa più importante).

Sulla tavola non può mancare la frutta, in particolare le melagrane e il miele che sono simbolo di dolcezza, felicità e frutti. Il pranzo inizia con una fetta di mela (simbolo d'abbondanza) intinta nel miele come alimento augurale per un anno dolce e fecondo; invece non si condirà nulla con aceto o limone per evitare le avversità della vita.

Il cibo tipico di tale festività è costituito da "Stroncatelli" o "Polpettone di tacchino".

## STRONCATELLI O RICCIOLINI

Preparare una pasta molto soda e ricavarne una sfoglia sottile da cui tagliare dei pezzetti e stenderli per ottenere delle strisce di 3- 4 centimetri, le quali con le mani si allungano e con il pollice destro si arricciano.

## POLPETTONE DI TACCHINO

(E' un piatto gustoso e molto apprezzato a Ferrara)

### INGREDIENTI:

- 3 uova
- tacchino
- 1/2 Kg di vitello
- 1 spicchio d'aglio
- sale, pepe e noce moscata

### PREPARAZIONE:

Si lessano le 3 uova, si taglia il tacchino per il lungo dalla parte del dorso togliendo la pelle e si spolpa; le parti migliori vengono tagliate in filetti, mentre gli altri pezzi vanno macinati unitamente a mezzo chilo di vitello.

Si stende la pelle sul tavolo e dopo avervi strofinato sopra uno spicchio d'aglio si dispone per il lungo uno strato di filetti, uno di macinato e sopra le uova tagliate a metà.

Si aggiunge sale, pepe e noce moscata.

Si rimette un ulteriore strato di macinato.

Si cuce per il lungo la pelle e si fa bollire per circa 3 ore e mezza.

## YOM KIPPUR (giorno del Perdono)



La festa ricorre ogni dieci giorni dopo Capodanno (decade dedicata alla penitenza) ed è quella più importante e più solenne durante la quale gli Ebrei osservano un rigoroso digiuno d'espiazione. Come sempre, la ricorrenza e l'astinenza dal cibo, inizia al tramonto della vigilia sino alla sera dell'indomani. Durante il digiuno non si può ne' bere ne' mangiare per cui il pasto abbondante che precede il digiuno è poco salato e non speziato.

Dopo le 24 ore di penitenza, come rompi- digiuno, si usa una fetta di ciambella dolce (uova, burro, zucchero, farina, uvetta e cedrini) con una tazza di caffè o tè ben zuccherata. Si usa consumare in tale giorno "Tagliolini" o "Ricciolini" in brodo, zucca gialla disfatta, tacchino o pollo lessato, pesce.

## ZUCCA GIALLA DISFATTA



### PREPARAZIONE:

Si fa cuocere al forno un grosso pezzo di zucca che poi va tagliata a pezzi e ridotta a poltiglia con il passaverdura. Si tagliano delle cipolle che si fanno imbiondire nell'olio a cui si aggiunge il passato di zucca, sale e pezzettini di cedro. Si lascia insaporire finché il passato si sia asciugato e diventando scuro.

La zucca viene usata anche per preparare in altre circostanze: i "tortelli" che sono simili ai "cappellacci di zucca" della cucina ferrarese di cui costituiscono una minestra caratteristica.

I "Tortelli di zucca" sono simili a quelli mantovani, ma ne differiscono per qualche ingrediente.

La zucca è molto utilizzata a Ferrara; è una zucca propria del territorio a forma di violino e dal sapore dolciastro.

La zucca "barucca" (con riferimento a "baruch" = benedetto) per tradizione viene usata alla fine del digiuno del "Kippur". Viene cotta in forno, tagliata a fette e schiacciata; si aggiunge cipolla imbiondita, sale, qualche pezzetto di cedro e si lascia insaporire a fuoco lento.

## TORTELLI DI ZUCCA O CAPPELLACCI DI ZUCCA

### INGREDIENTI per 4 persone:

- 500 gr di zucca gialla
- 500 gr di farina bianca
- 100 gr di burro
- 50 gr di uvetta sultanina
- 7 cucchiari di parmigiano grattugiato
- 5 uova
- Sale, noce moscata, pane grattugiato, amaretti.

A Ferrara i Cappellacci vanno preparati senza l'uva sultanina, gli amaretti e il burro per condirli, ma con il ragù di carne macinata e salsa di pomodoro.

A Mantova gli ingredienti sono gli stessi ma mettono nel ripieno gli amaretti e l'uva sultanina.



### PREPARAZIONE:

Tagliare la zucca a metà, togliere i semi e cuocerla in forno.

Quando è cotta al punto giusto, togliere la buccia e passarla al setaccio, metterla in una casseruola unendo 1 uovo, il parmigiano grattugiato. Lavorare l'impasto amalgamando bene ogni ingrediente.

Mettere sulla pentola la farina a fontana, rompere nel mezzo le 4 uova, impastare e tirare una sfoglia col mattarello.

Ritagliare di dischi di circa 6 centimetri di diametro e mettere al centro di ognuno un poco di ripieno, tanto quanto una ciliegia. Chiudere la pasta a metà premendo i bordi per farli ben aderire.

Cuocere in abbondante acqua salata e bollente per circa 5 minuti.

Attenzione che l'acqua sia abbondante e bollente affinché i cappellacci non si attacchino l'uno all'altro. Scolarli e metterli sul piatto di portata ben caldo e condirli col ragù e il formaggio parmigiano.

## PURIM (festa delle Sorti)

Questa festa è allegra e permissiva e corrisponde al martedì grasso (Carnevale) di altre culture; ha però un'origine particolare perché è legata a un evento negativo per gli Ebrei, fortunatamente finito bene: un complotto sventato ordito da Aman (Ministro del re Assuero), che aveva tramato contro il popolo della regina Ester e di suo zio Mardocheo che erano Ebrei.

Per festeggiare lo scampato pericolo, nel mese di marzo, si fanno mascherate e si scambiano doni, principalmente in cibi, si preparano, si consumano e si regalano dolci soprattutto a base di mandorle.

Alcuni, come le orecchie di Aman, sono una versione dei dolci noti in Italia con vari nomi secondo le regioni come "chiacchiere", crostoli, frappè, che sono frittelle carnevalesche. Si tratta quindi di una festa all'insegna dell'allegria durante la quale si deve anche fare beneficenza.

Per questa festa il menù comprende: le orecchie di Aman, pastine bianche di Purim, dolci fritti, cedrini di Purim.

## CEDRINI DI PURIM

(Caratteristici di Ferrara, sono a base di pasta di mandorle con all'interno una crema alla menta)



### INGREDIENTI:

- 330 gr di mandorle dolci
- 335 gr di zucchero a velo
  - 50 gr di cedrini
- 75 gr di cioccolato fondente
- 2 bicchieri di liquore dolce
  - 1 uovo
- un poco di vaniglia.

### PREPARAZIONE:

Si tritano finemente le mandorle a cui si aggiunge zucchero, albume d'uova e rosolio e s'impasta il tutto.

L'impasto viene poi spianato ricavandone dei dischetti da riempire con un misto di cedrini tritati, cioccolato grattugiata, rosso d'uovo, eventualmente dello zucchero.

I dischetti vanno chiusi dando la forma dei ravioli.

## PESACH (festa di Pasqua)

La Pasqua commemora la liberazione degli Ebrei dalla schiavitù in Egitto e la situazione vissuta in tale occasione.

La casa viene pulita accuratamente (tradizione che si ritrova anche in altre culture).

Alcune famiglie utilizzano esclusivamente a Pasqua determinate pentole e ciò che serve per apparecchiare la tavola. Durante la settimana della festa è vietato cibarsi di alimenti contenenti prodotti della lievitazione in ricordo del fatto che al momento della fuga non vi fu il tempo di far lievitare il pane.

È vietato anche il possesso di tali prodotti fermentati; non si mangia perciò nulla che sia fermentato.

Il pane è azzimo (senza sale e lievito) e viene impiegato anche per molti cibi legati alla ricorrenza.

La tavola della cena pasquale (Seder) viene apparecchiata secondo un determinato rito, che si ripete sempre uguale.

C'è il libro che narra l'Esodo, l'agnello, le azzime, le uova sode, le erbe amare, verdure particolari e il vino.

C'è anche un bicchiere di vino destinato al profeta Elia. Sussiste ancora il divieto di usare vino prodotto da non Ebrei in quanto anticamente era usato in onore di divinità straniere.

Le prime due sere si celebrano con la cerimonia del Seder cioè due cene con familiari ed amici e la lettura dell'Aggadà. S'inizia con un uovo intinto nel sale.

## VERDURE

Cibi caratteristici di Pesaci a Ferrara sono: tagliatelle, salame d'oca stagionato, salsa di testine di spinaci, zuccherini di Pasqua.

### TAGLIATELLE DI PESACH

#### INGREDIENTI:

- 4 uova
- farina azzima (quanto basta)
- brodo

#### PREPARAZIONE:

Impastare uova e farina d'azzima in modo da ottenere un impasto sodo.  
Fare delle sfogliette il più sottili possibile, quasi come tagliatelle normali, e versarle nel brodo bollente.  
Fare bollire per pochi minuti.  
Si raccomanda di fare sfogliatelle molto piccole da stendere con il mattarello.

### SALAME D'OCA



Si prepara nella stagione fredda e si fa stagionare in luogo fresco per consumarlo a "Peshac".  
Richiede una complessa e lunga preparazione e, secondo la tradizione, tutta la carne e il grasso del petto andrebbero insaccati nella pelle di un solo collo d'oca; poiché non si riesce, si utilizzano anche i budelli della stessa oca o di bue.

### SALSA DI TESTINE DI SPINACCI

#### PREPARAZIONE:

Si prepara con i ciuffi degli spinaci, una volta eliminata la radice; le testine sono la parte più vicina alla radice di circa un centimetro di lunghezza.  
La preparazione richiede tempo e pazienza in quanto, essendo le testine piene di terra, devono essere messe a bagno in acqua fredda e lavate ripetutamente.  
Si tagliano a metà e per il lungo, si collocano in una padella con un poco d'acqua fredda, sale, olio d'oliva, un poco di pepe e uno spicchio d'aglio intero.  
A fine cottura si toglie l'aglio e si spruzza dell'aceto da far evaporare.

### ZUCCHERINI DI PASQUA FERRARESI

#### INGREDIENTI:

- 10 rossi d'uovo
- 5 chiari d'uovo
- 15 cucchiaini di zucchero
- 15 cucchiaini di olio misti a grasso d'oca
- farina "casher" le Pesach, quanto basta.

#### PREPARAZIONE:

Sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero, poi unire piano gli altri ingredienti, le chiare montate a neve, poi la farina (meno di un chilo) in quantità per poter avere un impasto morbido in modo che gli zuccherini si formino con le mani molto unte d'olio sul tavolo pure unto.  
Si possono fare anche posando l'impasto sulla teglia a cucchiariate.

### SHAVUOTH (festa della Legge e delle Primizie)

Questa ricorrenza, che cade sette settimane dopo Pasqua, (nel mese di giugno) chiude il ciclo delle celebrazioni religiose ebraiche. È la festa di ringraziamento per le leggi ricevute da Mosè sul monte Sinai; è detta anche delle primizie per il raccolto dei primi frutti della terra e perché ricorda che in questo giorno si andava in pellegrinaggio al Tempio con l'offerta di sette tipi di primizie (grano, orzo, uva, fichi, melagrane, olive, datteri). È detta anche la "festa delle Donne" perché è anche la stagione dei fiori i quali sono generalmente associati alla grazie femminile; in questa occasione si celebra inoltre la maturità religiosa raggiunta dalle bambine (Bat Mizwah). Le sinagoghe vengono decorate soprattutto di rose. Non si consumano vino e carne, ma esclusivamente latte e i suoi derivati che, come è noto, non possono essere abbinati né alla carne né al vino. I pasti sono a base di latticini e nei formaggi non deve essere usato caglio animale, caratteristica di questa festa è la torta di formaggio.

## HANNUCÀ (festa delle Luci)

È una festa molto suggestiva che ricorda il miracolo dell'olio avvenuto subito dopo la vittoria dei Maccabei su Antioco di Siria nel 165 a.C. e la nuova consacrazione del Tempio. Allora una lampada sacra, quasi priva di olio, continuò per otto giorni illuminando il Tempio. La festa è caratterizzata da un candelabro a nove luci che si chiama appunto "hannucà". La prima sera si accende una sola candela; le altre otto vengono accese una in più per ogni sera a cura del più piccolo in famiglia. La nona candela serve solo per accendere le altre otto. La ricorrenza si celebra in autunno, fra novembre e dicembre, ed è normalmente una riunione di famiglia durante la quale si cantano inni particolari. Durante tale periodo, l'olio (insieme al grasso sono i condimenti ebraici) che diede origine alla festa, viene molto usato per cucinare i cibi che sono caratteristici dell'evento. Si usa infatti mangiare cibi fritti e frittelle di vario tipo. È un'abitudine diffusa fra gli Ebrei di tutto il mondo: si fanno frittelle, di farina, di patate con noci o mele, ma anche pollo o verdure. Si consuma tradizionalmente riso con le uvette, pollo fritto, melanzane alla giudia, finocchi fritti, frittelle di mele.

## RISO CON LE UVETTE

### PREPARAZIONE:

Si fa un soffritto con olio, aglio e prezzemolo. Quando l'aglio è diventato rosso si toglie e si aggiunge l'uvetta lavata in acqua tiepida, il riso che va cotto aggiungendo poco alla volta acqua o brodo bollente.

A metà cottura si aggiunge il sale.

## SUCCOTH (festa delle Capanne e del Raccolto)

Dura sette giorni e ricorda la permanenza degli Ebrei nel deserto durante la fuga dall'Egitto. Si celebra in ottobre e coincide con il periodo del raccolto per cui la festa prende anche questo nome. È molto suggestiva in quanto in giardino o in terrazzo si costruisce un capanno o un pergolato con il tetto decorato con festoni di frutta e verdura di stagione. Durante la settimana si vive il più possibile nella capanna o pergolato ove si svolge la vita quotidiana e si consumano anche i pasti generalmente a base di verdura e frutta. Anche le torte sono a base di frutta.

Tra le verdure si ricordano quelle "esofagee" cioè soffocate in quanto cotte molto lentamente con olio e poca acqua.

Molto noti e appetitosi, i "Guscetti" e le "Testine di spinaci" (tipiche della cucina ebraica ferrarese) sono ottimi contorni che hanno influenzato anche la cucina ferrarese non ebraica.

Per tradizione si prepara minestrone di verdure, cefali in umido, involtini di carne o riso, torte di mele.

Gli involtini sono arrotolati nelle foglie di vite che ricordano i vigneti della Giudea.

In carenza si utilizzano quelle di verza.

## GUSCETTI

(Sono le scorze dei piselli: è preferibile utilizzare quelli con il guscio grande)

### PREPARAZIONE:

Si toglie dai piselli la pellicina trasparente interna.

Si lavano e si mettono a cottura con poca acqua, olio, prezzemolo e uno spicchio d'aglio.

Una volta cotti lentamente vanno nel passaverdura e spruzzati con aceto.

Costituiscono un ottimo contorno per il bollito e il polpettone.

Durante la seconda guerra mondiale scarseggiavano ovviamente i viveri per cui si cucinava tutto quello che poteva essere commestibile.

Le bucce di pisello perciò furono molto usate sia come cibo che come salsa.

Lo raccontava con dovizia di particolari e con tanta tristezza negli occhi la signora Libera Bolognesi che con la giovane figlia era sfollata in un paesino della provincia ferrarese.

## PATATE E POMODORI

### INGREDIENTI:

- 900 gr di patate
- 1 kg di pomodori grossi e molto maturi
- 2 spicchi d'aglio
- prezzemolo abbondante
- olio, sale e pepe

### PREPARAZIONE:

Usare patate di buona qualità, non farinose.

Tagliarle a fette di circa mezzo centimetro di diametro.

Preparare a parte un battuto di aglio e prezzemolo.

Disporre in una teglia larga, a strati, le patate e i pomodori tagliati a pezzi, in ogni strato spolverizzare con sale e pepe, olio e un po' del battuto di prezzemolo e aglio. Continuare fino ad esaurimento.

Cuocere a fuoco moderato, con il tegame coperto. Non mescolare troppo, in modo che le patate restino intere.

Quando le patate sono quasi cotte, togliere il coperchio in modo che si asciughi tutto il liquido esistente.

Da servire freddo. Nota bene: il primo e l'ultimo strato devono essere di pomodori.

# LA CUCINA DI COMACCHIO



## RIFERIMENTI STORICI

### RICETTE DI PESCE

Anguilla spaccata

Anguilla marinata

Altre ricette d'anguilla

Brodetto alla comacchiese (a becco d'asino)

Brodetto con la verza

### RICETTE DI CACCIA

Folaga in graticola

## ORTAGGI

### DOLCI

Tirota

## VINI DEL BOSCO ELICEO

Fortana

Rossiola

## RIFERIMENTI STORICI

Le origini di Comacchio, come quelle della progenitrice Spina, leggendaria città greco-etrusca rinvenuta di recente grazie agli scavi archeologici delle necropoli e dell'abitato, si perdono nella notte dei tempi. Sino al 1821 Comacchio, caratteristico insediamento lagunare, si trovava completamente circondato dalle sue acque (di fiume e di mare) e soltanto 170 anni or sono venne unito alla terraferma mediante una strada carrozzabile.

Per numerosi secoli il solo mezzo di trasporto e di lavoro della gente è stata la barca di piccole o grandi dimensioni. Documenti storici testimoniano che i navigatori Comacchiesi risalivano il Po per approdare in alcuni porti del regno per vendere il sale e scambiarlo con cereali (Comacchio era infatti luogo di produzione del sale).

La sua posizione geografica caratterizzava anche la cucina locale costituita esclusivamente di pesce: in particolare l'anguilla. Mentre la gastronomia ferrarese è nata e cresciuta presso la Corte Estense, Comacchio, al centro di mille contese, immersa nelle sue valli è stata costretta a sopravvivere con le sue povere provviste e risorse, ma con un ricchissimo e ricercatissimo capitale: il "pesce di valle".

Il luogo dove nascevano e venivano elaborate le umili ricette comacchiesi non era certamente il fastoso Castello dei duchi d'Este, bensì il cosiddetto "casone di valle" un tempo costruito in legname e canna.

Accanto a questo edificio si trovava il "lavoriero": uno strumento ingegnoso e complesso che, durante la stagione di pesca fungeva da esca, da trappola per quintali di anguille, cefali, acquadelle, orate, branzini, passere e altri pesci, diretti verso il mare.

Con questa ricchezza i "caporioni di valle" (guardie comunali di valle contro la pesca di frodo dei "fiocinin") cucinavano i pesci secondo antiche usanze inventando talvolta nuovi piatti.

Ancora oggi la cena della vigilia di Natale è costituita da piatti esclusivamente a base di pesce.

La tradizionale benedizione del "Bambino" in Duomo (il 24 Dicembre) è molto sentita e seguita.

Le mamme vestono a nuovo i loro bambini e si recano in chiesa per la funzione tanto partecipata dal popolo comacchiesi. Terminata la benedizione si rincasa prendendo posto alla mensa che per l'occasione è composta dall'intera famiglia allargata ai figli, nipoti, generi e nuore. Le donne servono pazientemente, come un tempo, dapprima l'anguilla marinata, il risotto e tutto il pesce cotto in graticola o vari brodetti con polente, frutta secca e un dolce tipico delle festività chiamato "Tirof" (un dolce magro).

Comacchio, pur avendo conservato la sua caratteristica immagine non è più quella di prima; una vasta estensione d'acqua è stata prosciugata, canali e ponti scomparsi, il sale non si produce più e sul litorale sono nati 7 lidi. Eppure Comacchio è ancora nota come il paese dell'anguilla.

Durante il periodo della grande pesca d'Autunno un tempo Comacchio assumeva una fisionomia speciale che richiamava alla mente quella di certe grosse borgate nordiche. Era come pervasa da un fremito incontenibile fatto di ansie, illusioni, desideri, sconforti, gioia: tutte sensazioni legate all'esito della pesca in valle, abbondante o scarso.

Il lavoro negli ultimi 3 mesi dell'anno si svolgeva nelle stazioni di pesca; a Comacchio esisteva lo stabilimento in cui il pescato veniva lavorato e, pronto per il commercio, inviato in tutta Italia e molto anche all'estero.

Ancora oggi Comacchio, durante la stagione pescifera, è inondata da profumi derivanti dalla cottura del pesce che le conferiscono un'atmosfera di un recente passato pieno di nostalgia. Anche se l'aspetto della città è profondamente mutato, a seguito della nascita dei lidi costieri che hanno introdotto nuove attività lavorative per la popolazione locale, Comacchio continua a essere conosciuta per la sua cucina tipica dei pesci di valle e di mare. Infatti Comacchio per la sua posizione geografica può offrire oltre al pesce di valle anche varie specie di pesce di mare dell'Adriatico catturate dalla flotta peschereccia di Porto Garibaldi.

Anche la "caccia" ha rappresentato fin dai tempi più remoti un'autentica forma di sussistenza per numerose famiglie. Il tipo di attività venatoria più diffusa in valle era ed è senza dubbio la "caccia in tina" consistente nel sommergere una botte in legno che, fissata opportunamente, affiora a pelo d'acqua.

Molte le specie d'uccelli che popolavano la laguna e tuttora in gran parte esistenti.



## RICETTE DI PESCE

Quando si parla di Comacchio, ovunque ci si trovi, balza alla mente l'anguilla come se questo pesce avesse avuto da sempre i natali nella città lagunare, soggiorno obbligato e meta prediletta di questo ricercatissimo pesce. Da sempre vanto, orgoglio e simbolo della città sull'acqua, l'anguilla è la protagonista assoluta della cucina locale e viene cucinata in svariati modi con risultato sempre ottimo e gustoso.

### ANGUILLA SPACCATA

Tradizionale è la ricetta della "Anguilla spaccata".

L'anguilla viene posta su una tavoletta di legno, fissata con un chiodo sulla coda, squartata poi col coltello, con un solco profondo dalla coda alla testa dal lato della pancia, si tolgono poi le interiora e la lisca. Lavata e salata la si pone a cuocere sulla graticola; l'anguilla è cotta al punto giusto quando assume un colore giallo oro.

### ANGUILLA MARINATA

Invece la "Anguilla marinata" veniva e viene lavorata con uno specifico procedimento tradizionale nello stabilimento dell'Azienda Valli, che la esporta in tutto il mondo.



### ALTRE RICETTE D'ANGUILLA



Fra le altre ricette ottenute utilizzando le anguille vanno citate:

- Le rotelline fritte ottenute con le anguille di piccolo taglio;
- Braciolette fritte d'anguilla;
- Anguilla salata;
- Polpette d'anguilla fritte.

### BRODETTO ALLA COMACCHIESE DETTO "A BECCO D'ASINO"

E' un piatto tipico della tradizione comacchiese che deve il suo nome ad un termine popolare, significa qualcosa di preparato alla svelta e con gli ingredienti a disposizione con l'aggiunta di aceto.

#### PREPARAZIONE:

Si taglia il pesce in pezzi da 4- 5 centimetri ciascuno, pulendoli dalle interiora e si lavano con cura. Ricoprire il fondo di una teglia con della cipolla tagliata a fettine e lasciarla soffriggere nell'olio; si aggiunge il pesce, un po' d'aceto e acqua fino a ricoprire il pesce, pepe, sale e un po' di concentrato di

conserva. Si lascia bollire tutto fino a completa cottura del pesce e si serve caldo, accompagnato da una fetta di polenta.

## BRODETTO CON LA VERZA

E' una ricetta nata dalla necessità di utilizzare quasi esclusivamente prodotti locali in considerazione della particolare posizione geografica della zona.

### PREPARAZIONE:

Si taglia l'anguilla in 4- 6 pezzi.

Si lava con cura un cavolo verza a cui è stato tolto il torsolo e lo si mette a cuocere, tenendo da parte 3 – 4 foglie di verza cruda.

Quando la verza assume un colore scuro, si sistemano sul fondo di una teglia le foglie crude di verza accantonate precedentemente insieme a metà della verza cotta.

Si pone il pesce in senso circolare sulla verdura aggiungendo pepe e sale.

Si ricopre il tutto con l'altra metà della verza cotta, si aggiunge un po' d'acqua di cottura della verdura e un po' di conserva per conferire un colore adeguato.

Di tanto in tanto si scuote la teglia in senso rotatorio per impedire che il brodetto si attacchi al fondo.

## RICETTE DI CACCIA

### FOLAGA IN GRATICOLA

Fra gli uccelli lagunari la “folaga” è la più utilizzata nella cucina locale perché da sempre vive a stretto contatto con la valle tanto che il sapore della sua carne si avvicina a quella del pesce.

Tipica è l'antica ricetta della “folaga in graticola”.



### PREPARAZIONE:

Spennata e aperta, si tolgono le interiora, la testa e le zampe.

Dopo averla battuta e lavata con cura la si pone in una teglia con aglio e rosmarino tritati.

Si aggiunge il sale e una spolverata di pepe, si lascia riposare per un paio d'ore, si mette sulla graticola girandola di frequente.

Una volta cotta va consumata calda con polenta.

## ORTAGGI

La varietà degli ortaggi locali acquista un gusto squisito legato al tipo di cottura tradizionale del pesce e della cacciagione; infatti anche melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, ecc.. vengono cotti in graticola.

Un tempo la “zucca” era un prodotto di largo consumo e d'estate le donne richiamavano l'attenzione di grandi e piccini percorrendo le vie e gli androni del centro storico con le loro gustosissime “zucche cotte” appena sfornate.

# DOLCI

## TIROTA

E' un dolce tipico della tradizione popolare ancora molto apprezzato e gustoso.

### INGREDIENTI:

- 250 gr di farina bianca
- 250 gr di farina di mais
- 2 uova intere
- 2 cucchiaini di brandy
- 250 gr di noci tritate grossolanamente
- uvetta e pinoli
- 1 etto di strutto
- ½ bustina di lievito.

### PREPARAZIONE:

Si amalgamano tutti gli ingredienti e si dà forma al composto.

Si ricopre con un po' di zucchero e i pinoli.

S'inforna a temperatura moderata fino a cottura ultimata.

## VINI DEL BOSCO ELICEO

Il "Rosso di Bosco" o "Uva d'Oro" insieme alla "Rossiola" costituiscono il vino caratteristico del territorio comacchiese e ferrarese in generale.

Lungo i lidi comacchiesi cresce la vite dell'Uva d'Oro, da cui si producono i vini del Bosco Eliceo ottenuti prevalentemente dal vitigno "Fortana".



Secondo la tradizione nel 1575 Renata di Francia, figlia di Luigi XII e moglie del duca Ercole II d'Este, importò i vitigni della costa d'oro francese (da cui Uva d'Oro) e li fece trapiantare nel Bosco Eliceo che all'epoca era una riserva di caccia di proprietà degli Estensi.

Il più antico vino ferrarese è proprio il Fortana (o Uva d'Oro) che prende appunto il nome dall'omonimo vitigno. E' Rosso rubino, asciutto e robusto, con gradazione alcolica intorno ai 10%; va servito a temperatura ambiente, si accompagna a piatti grassi (salama da sugo, cacciagione, ecc..) e insieme alla "Rossiola" è uno dei pochi vini rossi che si abbinano bene anche al pesce.

Per antica abitudine si beve volentieri anche con la "brasadèla" ferrarese, un dolce semplice e genuino ancora conosciuto e apprezzato.

La "Rossiola" è l'altro vino caratteristico della zona litorale di Comacchio le cui viti sono inserite nei filari dell'uva d'oro e utilizzate in proporzione del 5%, per questo è definito anche ibrido, ha un colore rosso chiaro ed è leggero e profumato.

Il vino occupa da sempre un ruolo di primaria importanza nell'alimentazione locale, nelle osterie di Comacchio si consumava abitualmente in pittoreschi recipienti di vetro.

Per le genti di valle, abituate a mangiare pesce e polenta, era inevitabile bere il vino robusto del Bosco Eliceo.

I tempi sono cambiati ma il vino del Bosco piace sempre!

# LA CUCINA DEL MAROCCO



## RIFERIMENTI STORICI

### CARNE

Couscous

Tagin

### PANE

### TE'

### DOLCI

Mascuta (Ciambella)

## RIFERIMENTI STORICI

L'incremento della popolazione ferrarese degli ultimi anni, in città e provincia, è dovuto in gran parte all'immigrazione di cittadini della Comunità Europea e di altri Paesi extracomunitari molti dei quali hanno anche acquisito la cittadinanza italiana.

Una delle comunità più numerose è quella proveniente dal Marocco, uno degli Stati più interessanti dell'Africa sia sotto l'aspetto artistico e naturalistico che per la situazione politico- sociale a regime monarchico moderato. La loro presenza sul territorio comporta chiaramente una lenta, ma graduale integrazione con la popolazione locale e una conseguente conoscenza reciproca.

Uno dei campi in cui più facilmente si è verificata e si verifica è certamente la gastronomia favorita anche dalle correnti turistiche italiane sempre più frequenti negli Stati di origine dei nuovi concittadini che consentono d'apprendere in loco usi e costumi. Analogamente gli amici marocchini a Ferrara apprezzano la cucina locale e consumano volentieri piatti di pastasciutta, pizza e cappellacci con la zucca vanto della tradizione culinaria ferrarese: la tavola concilia!

I bambini della Scuola Materna C.I.F. di Ferrara (e i loro genitori) hanno avuto modo di gustare alcuni piatti della cucina marocchina in occasione delle feste monotematiche a carattere etnico organizzate per far conoscere cultura, usi e costumi di altri popoli. Grandi e piccini hanno molto apprezzato i piatti e i dolci preparati da un'amica d'eccezione, di nazionalità marocchina, che presta servizio nella loro scuola e li segue quotidianamente con amore. La "cucina marocchina" ha quasi 2000 anni di storia e deriva dalla felice combinazione di diversi modi di cucinare di popoli provenienti da vari Paesi. Dagli "arabi" ha ereditato la cucina agrodolce, dai "persiani" l'abbinamento della carne con la frutta e dai "turchi" dolci molto zuccherati e speziati.

Il piatto tradizionale è il "Couscous" (non piccante) e si mangia il "venerdì", che è il giorno santo per i popoli di religione mussulmana. Il venerdì i fedeli portano nelle moschee il couscous per mangiarlo insieme dopo la preghiera o per darlo ai poveri.

## CARNE

I marocchini, come tutti i musulmani, non mangiano carne di maiale perché il "Corano", il loro libro sacro, vieta di mangiare il maiale e bere alcool. La carne, inoltre, deve essere senza sangue e l'animale va ucciso con una particolare procedura che prevede, fra l'altro, l'uso di un coltello affilatissimo.

A Ferrara esistono 5 macellerie specializzate da cui si riforniscono i musulmani dei vari Stati presenti sul territorio che possono così condividere le abitudini locali conservando anche alcune fondamentali loro tradizioni specialmente di tipo religioso.

## COUSCOUS



### INGREDIENTI:

- Carne
- Verdura (pomodoro, cipolla carote, zucca, prezzemolo, ceci, piselli, fave)
- Olio
- Spezie (sale, zafferano, pepe)
- Acqua
- Couscous (si trova in qualsiasi negozio di alimentari)
- Occorre una pentola a 2 pezzi (quello superiore bucato e quello inferiore normale).

#### PREPARAZIONE:

La carne con sale, olio e spezie va messa nella pentola normale sul fuoco; si aggiunge il pomodoro spezzettato, la cipolla tagliata sottile, un po' di prezzemolo e si lascia sul fuoco per ca. 15 minuti.

Si aggiunge 1 litro d'acqua e si lascia continuare la cottura.

Si prende il couscous, lo si bagna con un po' d'acqua mescolandolo con le mani e lo si mette nella pentola bucata sopra quella normale.

Quando esce il vapore dalla pentola bucata si aggiungono le carote, i piselli, le fave alla carne (tutto nella pentola sotto). Si prende poi il couscous, si versa in un piatto grande, si aggiungono 3 cucchiaini di olio, un po' di sale e 2 bicchieri d'acqua e si rimette il tutto nella pentola bucata.

Dopo un quarto d'ora si rifà la stessa operazione.

Si verifica se la carne e la verdura sono cotte; se lo sono si aggiungono 2 bicchieri di latte.

Alla fine si colloca in un piatto grande il couscous con sopra la carne con la verdura e il sughetto.

E buon appetito!!!

## TAGIN

E' un piatto di carne di mucca o agnello che prende il nome dal recipiente in terracotta smaltata in cui viene cucinato. Ha il coperchio conico che impedisce l'evaporazione durante la cottura del cibo.

#### PREPARAZIONE:

Si mette nel tagin 1 Kg di carne con olio, sale, zafferano, pepe, cipolla tagliata sottile, prezzemolo, aglio, pomodoro.

Si lascia cuocere per 10 minuti e poi si aggiungono 2 bicchieri d'acqua. A metà cottura della carne si aggiunge la verdura che si preferisce e si lascia sul fuoco sino a cottura ultimata; in alternativa si può anche aggiungere, alla carne già cotta, delle olive e delle patatine fritte. Un'ulteriore variante è data dall'aggiunta di prugne secche, precedentemente messe a bagno nell'acqua e poi nel tagin sul fuoco per un quarto d'ora.

Si toglie, in fine, metà dell'acqua, si aggiunge un po' di zucchero e cannella e quando le prugne sono cotte si aggiungono delle mandorle fritte delle uova sode tagliate a metà.

Tradizionalmente si mangia con il pane fatto in casa.



## PANE

#### PREPARAZIONE:

Si mescola il tutto e si lavora l'impasto come per la pizza e si lascia lievitare.

Si ricavano poi 4 parti rotonde, si appiattiscono e si lasciano ancora lievitare.

Quando l'impasto è ben lievitato si inforna a 200 gradi prima sopra e poi nella parte inferiore.



#### INGREDIENTI:

- 1 Kg di farina di grano duro
- 1 kg di farina di grano tenero tipo "00"
- Sale
- Lievito di birra
- Acqua

## TE'

La bevanda nazionale è il tè alla menta, viene servita alla fine del pasto e anche più volte durante la giornata. Si fa bollire l'acqua in una teiera, si aggiunge tè verde, zucchero, menta; si rimette il tutto a bollire di nuovo per qualche minuto ed è pronto per essere servito.

## DOLCI

### MASCUTA (CIAMBELLA)

#### INGREDIENTI:

- 3 uova
- 1 bicchiere di zucchero
- 1 bicchiere di olio
- 1 bicchiere latte
- 1 bustina di lievito di birra
  - 750gr di farina
  - burro
  - marmellata
  - cocco a scaglie

#### PREPARAZIONE:

Prendere una ciotola, rompere le uova e aggiungere lo zucchero, latte, uova, lievito e olio. Mescolare il tutto, aggiungere la farina e mescolare di nuovo. Prendere uno stampo di dimensioni medie, spalmarsi sopra burro e farina; così facendo si ottiene un impasto che dovrà essere versato nello stampo. Mettere nel forno già caldo e farlo cuocere a temperatura di 180 gradi per circa 30- 40 minuti. Togliere dal forno, aspettare che sia freddo e spalmarsi sopra la marmellata e il cocco a scaglie.



# LA CUCINA DELLA MOLDAVIA



## RIFERIMENTI STORICI

### PIATTI

Moussaka

Chorba

Kvashenye Ovoshi

Bronza

Mamalyga

Scrob S Brynzoi

Gogoshary

Salamur

Muzhdei

Skordolja

Balmush

Plachinte

### RICETTE

Klatite

Sarmale

Zeama

## RIFERIMENTI STORICI

A Ferrara e provincia vive e lavora una consistente comunità moldava costituita in gran parte da donne impegnate prevalentemente nel settore delle "badanti" particolarmente finalizzato all'assistenza di persone anziane e/o malate. Sono donne di varia età e cultura che per varie motivazioni hanno lasciato il loro Paese indotte dalla necessità di acquisire risorse finanziarie per il sostentamento proprio e della famiglia. Certamente è un trasferimento duro in un Paese diverso dal proprio con lingua, cultura e tradizioni diverse; però si è rilevata una buona integrazione con la popolazione locale, sia a Ferrara che a Comacchio.

Molto interessante e particolare è il rapporto di collaborazione e amicizia creatosi a Comacchio fra le amiche del C.I.F. locale e le donne moldava che lavorano in zona. Da alcuni anni, fra l'altro, il C.I.F. di Comacchio organizza uno specifico incontro per festeggiare le amiche venute da lontano con scambio di doni, dolci, canti ed eventi della tradizione reciproca. Si è diffusa anche la conoscenza della "cucina moldava" che non è certo tra le più sofisticate del mondo, ma è pur sempre gustosa e nutriente.

Occorre ricordare che la dominazione della Turchia sul territorio moldavo ha ovviamente influenzato le abitudini culinarie moldave; perciò è molto popolare la carne d'agnello (arrosto) e piatti a base d'agnello come il "Givech".

## PIATTI

Tradizionalmente il cibo in Moldavia è molto simile anche a quello rumeno, ma con una maggiore influenza russa e ucraina.

Sono molto diffuse le minestre fredde (okroska) e calde (schi, biorsh, rassoljnik e solianka), i vari pasticcini ripieni di cavolo, i vareniki ucraini (i ravioli riempiti di ciliegie o ricotta dolce e serviti con della panna acida). Chorba è una minestra a base di carne, verdura e fagioli o riso.

Fra gli antipasti sono onnipresenti le verdure in salamoia "kvashenye ovoshi"; da notare che la salamoia alla moldava non impiega l'uso degli aceti, ma sostituisce gli aceti con la marinata a base di acqua salata, miscela di erbe aromatiche e spezie (alloro, rosmarino, garofano, aneto, aglio, peperoncino e delle foglie di ciliegia selvatica e ribes nero). Sono molto diffuse e apprezzate le zucchine e le melanzane piccanti in salamoia. Moussaka è un piatto che somiglia molto alle melanzane italiane alla parmigiana.

Ottimo è il tipico formaggio di antichissima origine "brynza", fresco e prodotto esclusivamente con latte di pecora.



Il "brynza", pur essendo un ottimo formaggio da tavola, grazie alla sua versatilità si presta a essere arrostito o grattugiato sulla "mamalyga", cioè la polenta di mais con burro. Per altro i formaggi di pecora per la loro digeribilità sono considerati dagli igienisti e dai dietologi fra i formaggi più indicati per una sana alimentazione.

Da non perdere è la semplice insalata moldava: la "brynza" tagliata a scagliette e disposta sul piatto con le verdure fresche di stagione (es. pomodori), condita con olio, pepe, qualche goccia di limone.

Ottimo è lo "scrob s brynzoi": la frittata con patate novelle, zucchine e formaggio che va servita calda cosparsa di aneto (da non confondere col finocchio selvatico). A differenza della frittata italiana quella moldava viene fatta con patate grattugiate e dorate in padella con burro e cipolla.

Il formaggio "brynza" viene grattugiato e versato nella frittata 5 minuti prima di toglierla dal fuoco.

La cucina è dominata dalle verdure e in particolare dai peperoni, fagiolini, ceci, mais, pomodori e zucchine. Sono molto diffuse le verdure ripiene con altre verdure come i "goshary" (peperoni ripieni) o farcite con carne macinata, cipolla, menta, finocchio e prezzemolo.

Le verdure stufate vengono condite con salsa "salamur" (sale aromatizzato al coriandolo, garofano, lauro) o "muzhdei" (aglio tritato sfumato con brodo di carne) o "skordolja" (noci con aglio, pane grattugiato, olio e aceto). Tra i piatti tradizionali si ricorda anche il "balmush" (polenta morbida preparata con latte e formaggio grattugiato).

Molto gustose sono le "plachinte", focacce salate o dolci preparate con un impasto di pane (acqua, farina e olio) tirato sottile e farcito con formaggio di pecora, uovo, patate ed erbe; oppure nella versione dolce con amarene e ricotta.

In Moldavia sono anche molto popolari le "vertute" (focacce con impasto a base di farine e uova, farcite con formaggio, cipolle o carne tritata e spezie).

## RICETTE

### LE KLATITE

Sostanzialmente sono come delle crepes , con qualche piccola differenza, che le rende leggermente più laboriose, ma altrettanto deliziose. Per i moldavi è la ricetta più caratteristica. In tutte le case ed in ogni occasione non manca mai la preparazione di chili di "klatite", sia dolci che salate.

#### INGREDIENTI:

2 uova  
1/2 l di latte  
1 bicchiere di farina  
1 pizzico di sale  
1 cucchiaino d'olio

Se il ripieno è dolce, si aggiungono 2 cucchiaini di zucchero all'impasto.

#### PREPARAZIONE:

Sbattere le uova con il latte, il sale e l'olio e aggiungere la farina continuando a mescolare per evitare che si formino grumi. Scaldare una pentola antiaderente e metterci un po' d'olio. Quando è bollente versare un mestolino di pastella ( si procede come per le crepes). Quando il composto è compatto e dorato, toglierlo dal fuoco e lasciarlo raffreddare su di un piatto. Riempire le "klatite" con ciò che si desidera (può essere formaggio, formaggio e prosciutto cotto, pollo, carne trita, composto di verdure...). Chiuderla come nell'immagine, passarla in un uovo sbattuto e rimetterla nella padella finchè non sarà ben dorata finchè non sarà ben dorata da ambo i lati.

### SARMALE

(involtini di verza con la carne)

#### PREPARAZIONE:

Scottare in acqua salata per 4- 5 minuti le foglie di cavolo avendo cura di scegliere le più grandi e ben conservate. Togliere le foglie dall'acqua con delicatezza usando una schiumarola e porle sopra uno strofinaccio pulito per eliminare più acqua possibile. A parte preparare l'impasto delle polpette: tritare le patate, unirle alla carne, amalgamare bene aggiungendo le uova crude ed il prezzemolo. Salare l'impasto, fare delle polpette ovali e passarle nella farina. Mettere ogni polpettina in una foglia di verza e legare con lo spago per fare gli involtini. Aggiungere il pepe a piacere.

Cuocere in padella antiaderente con olio a fuoco basso aggiungendo il brodo ogni 10 minuti. Il brodo deve ritirarsi in modo da lasciare comunque che gli involtini non siano troppo asciutti. Si può servire questo piatto con un contorno oppure su un letto di riso cotto nel brodo e fatto poi ritirare.



## ZEAMA

(Minestra tipica moldava a base di pollo)

### INGREDIENTI:

- Carne di pollo
  - 1 cipolla
  - 2 carote
  - 3 patate
- q.b. tagliatelle
- 1 foglia d'alloro
  - aneto q.b.
- succo di limone q.b.
- 1 pizzico di sale

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

### PREPARAZIONE:

Nella pentola si mette la carne di gallina (pollo, la carne deve essere con la pelle altrimenti perde il gusto) e si porta ad ebollizione a fuoco lento ; quando fa la schiuma si toglie tutta e si aggiunge una cipolla tagliata a fette, fettine oppure solo in due parti, e si aggiunge a piacere una carota tagliata a fettine, una foglia di alloro e si fa cuocere per circa 15 minuti a seconda che la carne sia più o meno tenera.

A metà cottura si aggiungono 3 patate tagliate ed il sale .

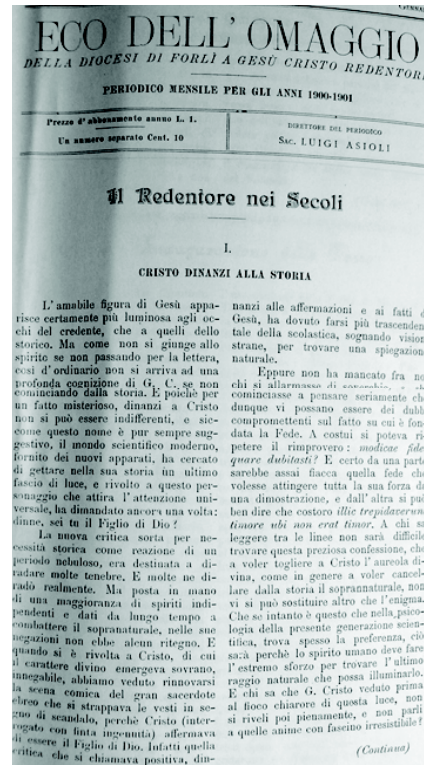
A metà cottura delle patate viene aggiunto un liquido acido fatto in casa con la crusca chiamato borsh; in Italia viene sostituito con succo di limone aggiunto alla cottura ultimata, oppure a piacimento lo si può aggiungere nel piatto. Si aggiunge inoltre un po' di aneto e prezzemolo fresco tritato ed una pianta aromatica specifica e tradizionale in Moldavia chiamata Leushtean ( un incrocio tra prezzemolo e sedano con le foglie grandi come il sedano e con un profumo particolare). Il gusto ed il sapore della ZEAMA e del BORSH dipende da questa pianta aromatica. In ultimo si aggiungono le tagliatelle preferibilmente fatte in casa

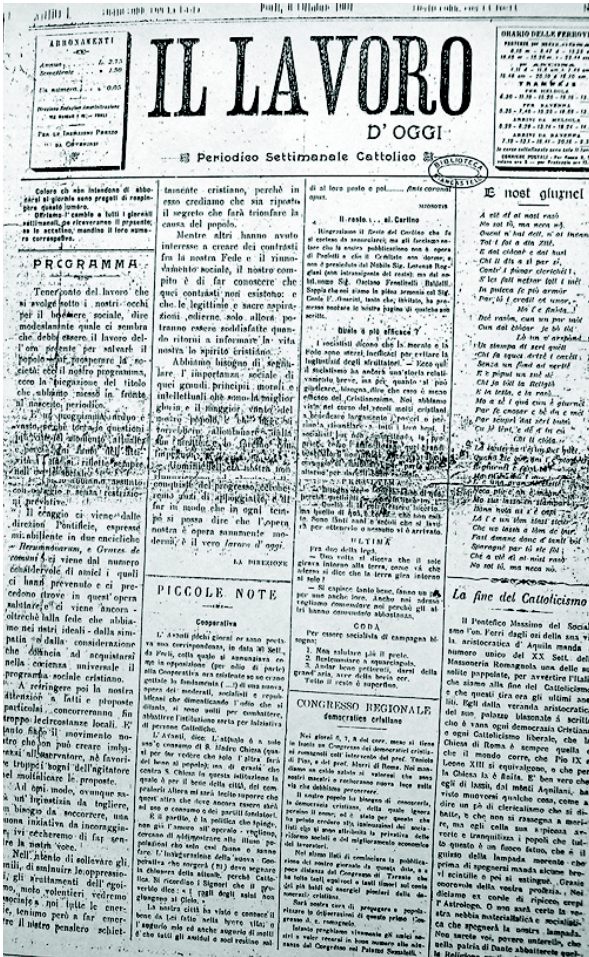
C.I.F. FORLÌ  
**LE DONNE CATTOLICHE FORLIVESI E LA STAMPA.**  
**ANNALENA TONELLI E LA SUA MISSIONE IN AFRICA**  
*Gabriella Tronconi Medri*

Il primo periodico cattolico forlivese “L’eco dell’Omaggio” pubblicato mensilmente, per il biennio 1900/1901, riporta nel numero uno la composizione del Sotto Comitato femminile coinvolto nelle manifestazioni in onore di Cristo Redentore nel quale risultano attive: la contessa Vittoria Guarini; Eloisa Bertini Mediani, le Consigliere contessa Rosa Orsi Mangelli, contessa Lavinia Passeri; Carolina Turricea e Ottavia Pasqui. Sono donne che sanno coniugare un’intensa spiritualità con la carità operosa e la propaganda. Di estrazione nobile, rappresentano un mondo colto e devoto, fedele ed ubbidiente alla Chiesa; si dimostrano pronte ad aprirsi ad “un apprendistato sociale” a fianco di giovani appartenenti alla borghesia; queste sono acculturate, spesso insegnanti, esprimono una tensione al rinnovamento e affiancano, alle iniziative filantropiche - caritative, un impegno attivo nel settore della “buona stampa”.

Di grande innovazione nell’ambito locale fu la successiva pubblicazione del periodico “Il lavoro d’oggi” fondato e diretto dal 1901/1908 da don Adamo Pasini, aperto al dialogo e al confronto sulle tematiche d’avanguardia come la questione sociale, la difesa dei diritti delle donne lavoratrici, della maternità, dei fanciulli. Mons. Adamo Pasini si era assunto la responsabilità di una denuncia coraggiosa, attraverso la stampa, dell’emarginazione e dello sfruttamento della donna nel lavoro. Consapevole di una realtà locale ancora chiusa, il sacerdote, dalle colonne del suo giornale, sfidò le donne ad entrare nel dibattito per difendere i loro diritti. In assenza di una loro partecipazione diretta, egli stesso scrisse e firmò alcuni articoli con un nome femminile. Ironicamente si potrebbe rilevare che la prima donna cattolica impegnata nella stampa locale forlivese, fu un prete!

La nascita dell’Unione Donne Cattoliche nel 1908, poi la ristrutturazione dell’Azione cattolica, voluta dal papa Benedetto XV, nel 1919, che istituì la Gioventù Femminile Cattolica, fu la premessa di una partecipazione consapevole delle donne per uscire da una tradizionale sudditanza e conquistare un’autonomia culturale e organizzativa. Due sono le sfide presenti nella scelta delle donne di scrivere e di pubblicare: - piena consapevolezza del loro ruolo nella società; - comunicare agli altri il loro nuovo modo d’essere.





E' un lento processo di trasformazione del mondo femminile che si sviluppa e si diffonde, nel primo Novecento, con caratteristiche peculiari per il ceto di appartenenza e per la formazione culturale, in diretta interazione con il contesto ambientale. Cambia e si arricchisce il ruolo che le donne vanno assumendo nella società, quando si pone la questione femminile nell'ambito del lavoro, delle associazioni, e diventa forte l'esigenza di interpretare, attraverso un apporto di idee e di sensibilità moderna, la propria condizione. Scrivere è il primo passo per conquistare il proprio mondo interiore, diventa un modo per uscire dal ruolo domestico tradizionale, per vivere uno spazio personale, privato, del cuore. Per le più colte, la dimensione diaristica ed intimistica viene superata dalla ricerca di una verità più profonda; per loro scrivere significa cogliere l'autenticità, l'aspetto particolare della vita, percepito nella sua essenza esistenziale e religiosa, ma anche pubblica e politica, per dare un impulso vitale alla propria esistenza e porla al servizio del prossimo. Per molte donne, sono fermenti destinati in gran parte a restare nella dimensione privata, come percorso di autocoscienza; un viaggio che attraverso mondi segreti, restii a rivelarsi. Questo è particolarmente evidente nella realtà forlivese,

che procede a rilento, radicata nelle sue tradizioni, segnata da una netta divisione di ruoli, dove la donna è chiamata a vivere tra casa e chiesa. La sfida consiste nel cercare, senza frattura né ribellioni, di costruirsi una prospettiva attraverso lo studio, la cultura e la professione. Scoprire nuovi valori e una realtà moderna da interpretare, alla luce della propria fede, è stato per alcune giovani donne un percorso importante per acquisire un diverso e più complesso ruolo nella società. Tra il ristagno di un sistema avvertito come vecchio e la seduzione di una presente innovativo e dinamico, le donne cattoliche aspirano a coinvolgersi. Nonostante siano relegate ad un ruolo di cooperatrici in campo pratico, conquistano una maggiore consapevolezza nelle iniziative, e tendono a sostenere e a diffondere alcune istanze sociali, in difesa della dignità della donna. Questa trasformazione si può cogliere in alcune figure di donne forlivesi, che seppero interpretare il complicato circolo storico - sociale, culturale e psicologico del primo Novecento, gettando le premesse per il protagonismo femminile della seconda metà del secolo, caratterizzato da un'azione intensa per i diritti e per la libertà.

Nell'ambito cittadino, si possono individuare alcune personalità interessanti che hanno lasciato un messaggio e un insegnamento testimoniato attraverso gli scritti e la stampa, gettando le basi per una continuità nel tempo, di ideali e di sensibilità, che accomunano, pur nella diversità delle esperienze. Tra le prime forlivesi che scelgono di scrivere e di pubblicare, troviamo **Wiera Francia** e **Santina Maccarone**.

Per **Wiera Francia** c'è la ricerca teologica, la sfida intellettuale di chi va, attraverso gli esercizi spirituali, elaborando un pensiero di teologia moderna, di "ascesi intramondana". Muore giovane e nei momenti culminanti della malattia e della solitudine si affida misticamente a Dio, alla ricerca

della grazia che la illumini, con un'aspirazione profonda alla santità, *"sintesi sublime di dolore e felicità"*.

Con **Santina Maccarone** (*Donata Doni*) lo studio, la professionalità di insegnante, l'impegno nelle associazioni cattoliche non sono sufficienti a vincere il prepotente bisogno di rifugiarsi nella propria interiorità. Nella sua corposa pubblicazione prevale una inquietudine esistenziale. Figura fragile, dolorosamente ripiegata nell'ascolto delle variazioni dell'anima, per lei la parola si fa inafferrabile rivelazione di mondi da contemplare: scrivere diventa un possibile modo per afferrare verità sfuggenti, per trovare un equilibrio possibile tra il compito di educare e l'anima che cerca di educare se stessa. Queste donne trovano, nella cultura e nella riflessione scritta, lo spazio più idoneo per promuovere "un femminismo cristiano" *ante litteram*, capace di vivere con intensità la propria fede da immettere con operosità dinamica nel mondo in trasformazione. Scrivere per loro non fu tanto un'occasione per confluire "nell'infinito pulviscolo di romanzatrici", come commentò quell'epoca Benedetto Croce, né una vocazione puramente intimistica, ma divenne l'espressione di un bisogno di chiarimento, di fronte all'impegno impellente di essere presenti nella società per dare testimonianza cristiana del loro apostolato.

Come punto di incontro di diverse esigenze tra le due guerre mondiali, nel cuore del Novecento, s'impone, a Forlì, la presenza operosa di **Jolanda Baldassari**. Il suo lavoro di articolista sulla stampa locale e nazionale assume un taglio di scrittura più deciso nel proporre alle donne cattoliche dei modelli di consapevolezza, di dignità, di protagonismo, per costruire, attraverso una fede che si deve tradurre in servizio, una società democratica attenta alle fasce deboli, alle donne operaie, alle vedove, alle persone emarginate. **Jolanda Baldassari** questo impegno lo esprime nel campo dei diritti civili e nel creare la sezione forlivese del CIF. Mantiene, come fondamento prioritario una salda fedeltà e ubbidienza alla Chiesa, con cui qualifica il suo ruolo di laica impegnata nella politica e nel sociale.

Nell'epoca del boom economico, dell'esplosione degli interessi mondani, di un materialismo che si impone in modo diffuso in tutti i ceti, l'evento del Concilio Vaticano II, coglie, con grande apertura, la radicale trasformazione sociale e culturale di cui la donna è portatrice come "un segno dei tempi". Anche le donne cattoliche forlivesi partecipano attivamente al dibattito delle idee fecondato dall'apostolato e dalla preghiera. Scoprire nuovi valori e nuove realtà da interpretare, alla luce della propria fede, è stato per molte un percorso importante che le ha aiutate ad orientarsi nella difficile fase per acquisire un diverso e più complesso ruolo nella società, fino alla scelta per alcune di andare in missione. Si percepisce una tensione ascetica che vivifica la riflessione, la preghiera e le azioni, dà energia e forza sfidante ai loro scritti. Una fede intensa attraversa tutti gli eventi della loro esistenza e diventa ricerca consapevole e profonda della verità dell'essere.

Due sono le scrittrici cattoliche che caratterizzano questo passaggio epocale nella realtà forlivese: **Benedetta Bianchi Porro** e **Annalena Tonelli**.

Nelle pagine del diario di **Benedetta Bianchi Porro** vibra con intensità la mistica della sofferenza. Benché esclusa per una grave e progressiva malattia dal suo progetto di vita di diventare medico, trova la forza di accettare la volontà di Dio, scrivendo e dettando le sue riflessioni e meditazioni, rese autentiche dal dolore sperimentato. I temi variano dalla quiete e teorica dialettica, allo stadio del travaglio della coscienza, a quello della partecipazione al respiro universale della vicenda umana.

Nelle numerose lettere di **Annalena Tonelli**, scritte dai centri di missione in Somalia, emerge un operoso attivismo, quasi imprenditoriale; si avverte il bisogno di comunicare con il mondo degli amici, dei sostenitori, della famiglia, e nello stesso tempo la sua aspirazione al deserto, luogo reale e simbolo dell'essenzialità con cui si può testimoniare l'amore di Dio, offrendosi totalmente per la difesa della dignità della persona. Il suo dinamismo ricco di sollecitudine verso gli ultimi, s'inverna nella preghiera.

Una comune aspirazione ascetica unisce l'azione e il pensiero di queste donne che hanno saputo fissare con i loro scritti un percorso faticoso di lenta conquista di sé. **Benedetta Bianchi Porro** e **Annalena Tonelli** rivelano, in forme diverse, una forte asceti spirituale, con tensioni mistiche.



Entrambe, in situazioni estreme privilegiano l'incontro col mistero profondo di Dio, per lasciarsi avvolgere e guidare nel mondo; esse vivono una fede radicata nel dolore, proprio ed altrui, si affidano a Dio, alla sua volontà, per farsi strumento docile nelle Sue mani.

Per **Benedetta Bianchi Porro** il suo *“essere nessuno”* significa abbandonarsi a Dio, ritrovando la capacità, col suo esempio, di trascinare tutti alla speranza. Per **Annalena Tonelli**, affermare *“io sono nessuno”* è stato il suo modo di definirsi: annullarsi in Cristo, fare tacere se stessa per dare voce e aiuto ai più bisognosi.

**Anna Cappelli** è la forlivese che “scopre” **Benedetta Bianchi Porro** e la fa conoscere al grande pubblico; ella ha l'intelligenza di mettersi al servizio per la diffusione dell'esperienza di questa giovane donna, pur non avendola mai conosciuta, nonostante abitasse a cento metri di distanza da casa sua. Raccogliere i suoi scritti e rilanciarli attraverso la stampa la impegna a tal punto da diventare ella stessa una meditativa: nella malattia si ritira e muore vicino alla tomba di Benedetta a Dovadola (Forlì).

Nella ricerca è emersa, tra le donne cattoliche forlivesi impegnate nella stampa, una caratteristica che le unisce e le qualifica con una certa originalità di pensiero: vi è in tutte una tensione ascetica che vivifica la riflessione, la preghiera e le azioni, e dà energia e forza sfidante ai loro scritti. Si ripropone, nelle diverse generazioni, un apostolato animato da operosità, organizzazione, efficienza, attenzione al sociale, capace di sostenere anche attraverso la stampa, le posizioni più avanzate a difesa della vita e dei più deboli. La sofferenza e la solidarietà sono colte nella profondità dell'esperienza spirituale, condivisa e comunicata attraverso la parola scritta che diventa richiamo fecondo per conoscere se stesse.

## MESSAGGI FECONDI

### BIOGRAFIE

#### WIERA FRANCIA (1898-1928)

*“Passano nella vita, accanto a noi, delle anime che posseggono virtù così forti ed esercitano tale apostolato di bene, che rivelano a noi l'amore operoso di Dio”*. Sono le parole che introducono la



biografia, e le opere di Wiera Francia la cui vita può apparire comune, ma interiormente è ricca di quella intensa spiritualità ascetica, fissata nei suoi scritti.

Wiera, chiamata amichevolmente Ida, era nata nel 1898, in una numerosa famiglia di un modesto negoziante. Gli affetti familiari ebbero per lei una straordinaria importanza e la sostennero quando nel 1916 si trasferì a Bologna per frequentare l'Università, facoltà di matematica, dove si laureò brillantemente, per poi avviarsi alla carriera dell'insegnamento. Seppe affrontare con determinazione

trasferimenti in zone lontane come Lecce, Macerata, Gubbio, prima di insegnare nel liceo classico di Forlì.

Pur di carattere timido e riservato, dimostrò un forte temperamento che espresse dapprima come propagandista della Gioventù Femminile Cattolica, poi come Presidente diocesana di Forlì della

Unione Donne Cattoliche Italiane. Resta di questo percorso una serie di scritti sia privati, come il diario e le lettere, sia testi destinati alla formazione delle giovani e delle donne dei circoli cattolici. I suoi "Schemi" sono apprezzati e richiesti per la pubblicazione su "Il Bollettino per dirigenti dell'Unione Donne". Numerose sue riflessioni, in gran parte di apostolato, sono state raccolte e selezionate, per volontà di Maria Rimoldi - presidente nazionale dell'Unione Donne Cattoliche - da suor Benedicta Cristofoli che ha curato due pubblicazioni: "Wiera Francia" e "Vibrazioni d'anima" col sottotitolo "scritti religiosi" (Roma, ed. SALES, 1931). Anche Jolanda Baldassari - presidente diocesana della GF forlivese - sotto lo pseudonimo di Anna Chiara, pubblica una raccolta dei pensieri di Wiera: "La voce che ritorna" in cui si avverte una profonda sintonia di ricerca interiore. Lo stile di Wiera è limpido, vivace, semplice e caldo, talora immaginifico e fantasioso, ricco di quella autentica spiritualità che tra lotte, sofferenze, propositi e preghiere vibra d'amore verso Gesù sentito presente in tutto. Sovente il flusso dei pensieri è sintetizzato in aforismi efficaci: "L'umiltà è la forza che apre l'abbondanza delle grazie", "Il lavoro è lo strumento che redime l'animo e santifica la nostra vita". La facilità con cui scrive trova grazia ed efficacia nella fantasia delle immagini, capaci di fissare meditazioni profonde sul piano teologico.

I programmi stampati per i "ritiri mensili" degli anni 1926-27-28, seguono uno schema di lavoro chiaro ed efficace. Sa affrontare tematiche avanzate, ancora oggi di grande attualità come il rapporto tra fede e ragione, tra scienza e fede. "La ragione - scrive - ci assicura che la scienza è in pieno accordo e in perfetta armonia con la fede, ma in pratica, noi vediamo che la scienza del nostro secolo uccide la nostra fede. Si è male usato o si è abusato della scienza, non si è saputo intendere o non si è saputo stabilirla sulle vere basi" (da: "Vibrazioni d'anima" p.161).

Un riverbero del suo pensiero e delle sue attività, anche se più frammentario, si ha negli articoli apparsi nel giornale cattolico forlivese "Il Momento" dal 1921 alla vigilia della morte, avvenuta nel 1928, all'età di soli 30 anni. In essi prevale la meditazione spirituale sui grandi temi esistenziali della vita e della morte, della responsabilità personale, dell'orgoglio che incrina il valore dei desideri e degli entusiasmi e li corrompe con "la foga di immergersi nella materia, nell'egoismo, nel luccichio di un istante, nel turbinio dell'interesse e degli onori, nelle passioni e negli odi". Vi è la grande e provocatoria consapevolezza di ricercare e difendere la propria dignità, rivendicando di "saper vedere coi propri occhi, di saper giudicare con la propria mente, di saper sentire col proprio cuore" (Il Momento, 24 dicembre 1921). Wiera sente che la vita quotidiana deve essere pervasa dalla convinzione e dall'adesione ai propri ideali cristiani, ma avverte anche che tra le diverse organizzazioni come la GFCl e i terz'Ordini si insinua uno "spirito di contrarietà" che andrebbe invece orientato alla collaborazione per sostenere dapprima coloro che sono "piccole ed incerte" per poi vivificarne la fede, attraverso la spiritualità profonda della meditazione (Il



Momento, 6 ottobre 1921). Come Presidente diocesana della Unione Donne Cattoliche di Forlì (dal 27 aprile 1924), Wiera Francia si trova a lavorare intensamente e a diffondere coi suoi scritti l'importanza della formazione delle anime, della cultura sentita come strumento per una piena e consapevole risposta alle esigenze dei tempi, da parte delle donne, chiamate ad essere educatrici - attraverso un apostolato umile, mite, spesso silenzioso e conquistatore, dall'efficacia lenta, ma irresistibile - dolcemente persuasive con gli altri e costanti nella ascesa.

I fondamenti del vivere quotidiano di Wiera sono arricchiti e resi fecondi dalla meditazione, dal dialogo, dall'amicizia, dalla preghiera capace di trasformare *"ore di tenebre, in ore di luce"*. Numerose bozze, tracciate per la pubblicazione, riflettono questo suo sentire che spazia su argomenti generali di cultura, su tematiche morali e religiose, su problemi di organizzazione e propaganda. Il suo carattere e la fragilità di un fisico minato dalla malattia - la spingono alla ricerca di un *"colloquio con Dio, in cui il dolore possa trasformarsi in canto"*.

Questa consapevolezza la sa trasmettere con i suoi scritti, quando invita a riflettere che *"la perfezione non è cosa possibile all'umana natura, bensì lo sforzo profondo e costante per avvicinarsi e tendere ad essa"*. Stare in ascolto, accogliere la volontà divina, fatta di *"tenerezza delicata e forte"* genera in Wiera una conquista di serenità interiore, un abbandono confidente, un anelito alla santità nell'umiltà di chi sa donarsi per gli altri, e sente la morte come uno *"scuotersi di dosso il peso della materia, per salire leggeri e puri a Dio che ci ha creato"*.

#### JOLANDA BALDASSARI (1902-1986)

Un forte legame di amicizia e di solidarietà nell'unità di intenti, lega Wiera Francia a Jolanda



Baldassari, prima presidente diocesana della Gioventù Femminile Cattolica a Forlì - dal 1919 al 1936 - e organizzatrice di circoli in cui le giovani donne imparano a trasformarsi *"da cristiane in cristianizzatrici; da praticanti devote, in militanti propagandiste"*.

Jolanda Baldassari, nata nel 1902 a Forlì "appartiene a quella generazione di donne d'inizio secolo che, come laiche, si assunsero la responsabilità di un ruolo nuovo e coraggioso nella trasformazione della società". Diplomata e abilitata all'insegnamento, la scrittura fu per lei la via per dare chiarezza alla sua vita e al suo agire. Tre quaderni di diario - mai pubblicati - raccolgono le speranze, le delusioni, la ricerca interiore di questa donna che si dedica per tutta la sua lunga vita alle attività cattoliche. Accompagnano l'opera di organizzatrice e di propagandista della GF molti suoi articoli pubblicati sul giornale cattolico forlivese "Il Momento", sulla stampa della GF nazionale, su "L'Osservatore Romano".

In questi scritti sono affrontati temi riguardanti la vita e l'organizzazione della GF, con i suoi incontri, le inaugurazioni e le adunanze, la pianificazione, le proposte e le aspettative dello associazionismo cattolico femminile:

sa partecipare con la forza del convincimento interiore al dibattito d'opinione sul divorzio, alla campagna per la nascita dell'Università cattolica, a difesa di una cultura cattolica capace di innervare e rivitalizzare la società italiana.

La sua collaborazione nell'organizzazione del Congresso Eucaristico diocesano forlivese del 1935, pone al centro l'informazione, che deve poter raggiungere tutti, in modo da concretizzarsi visibilmente in iniziative capaci di trasformarsi in "memoria viva" dell'evento.

Amica fraterna di Maria Pia Benati (1898-1957) fondatrice della Congregazione delle "Missionarie della SS. Eucaristia", si impegna dapprima a scrivere sul periodico "Opera del cuore eucaristico di Gesù", dando un apporto importante all'approfondimento di una spiritualità intensa, vissuta nel silenzio e nell'umiltà, ma ardita nel conoscere e valutare i problemi del proprio tempo, per superare il conformismo, per educare ad *"essere nel mondo, e non essere del mondo"*; in un secondo tempo la troviamo

- come redattrice e direttrice- impegnata nella pubblicazione del periodico “Alimentiamo la fiamma” dove diede un personale apporto di spiritualità, affiancando la riflessione con informazioni concrete, con commenti sulle attività delle missionarie.

Tra le iniziative di maggior impatto cittadino vi fu la “Pasqua delle operaie” organizzata da Jolanda con Maria Pia Benati e le altre consorelle, che in abiti laici si presentavano in fabbrica a portare il messaggio della resurrezione di Cristo, lasciando brevi scritti, animate da spirito di accoglienza, perché “*santità vuol dire amare con generosità*”. Jolanda Baldassari rappresenta l’ideale continuità, nella trasformazione avvenuta nell’arco del Novecento, dell’impegno delle donne cattoliche ad essere protagoniste attive della vita politico-sociale e culturale, che seppero animare di profonda religiosità il loro operato.

All’indomani della seconda guerra mondiale fu la prima Presidente della sezione forlivese del CIF e diede vita ad un’intensa campagna rivolta alle donne per il diritto al voto e la conquista dei diritti civili, impegnandosi nel CLN forlivese, redigendo manifestini di propaganda per il voto alle donne, spesso oggetto di vivaci interventi da parte degli avversari politici. Si assunse le responsabilità pubbliche, quando fu eletta, prima donna cattolica, come indipendente nella lista della Democrazia Cristiana, al Consiglio comunale della sua città.

Come donna moderna intuì l’importanza della comunicazione negli incontri, nelle conferenze, consapevole che l’apostolato può trovare una efficace incisività e risonanza attraverso la stampa.

Jolanda si adoperò intensamente per l’organizzazione della sezione forlivese del CIF dal 1945 al 1948, dando avvio a numerose iniziative di assistenza per i bisognosi, gli ammalati, responsabile ed intermediaria delle autorità civili e religiose.

La riflessione scritta resta, negli anni dell’immediato dopoguerra, legata a queste attività ed è

pubblicata nelle colonne de “Il nuovo Momento” che rinasce nel 1946 e idealmente esprime la continuità della testimonianza dei cattolici nella vita pubblica della città.

Dal 1950 inizia per lei la fase in cui la scrittura si fa memoria. Con lo pseudonimo “*Maria Chiara*”, pubblica l’opera “*La voce che torna*” in cui sono raccolti i pensieri sparsi di Wiera Francia, a testimonianza del profondo legame che le univa, nell’aspirazione di un’ascesi fino alla santità. Seguirà, con lo stesso pseudonimo la pubblicazione di “*Tu rimani*”, nel 1963, biografia della vita dell’opera di Maria Pia Benati, in cui si può leggere il percorso spirituale che ha guidato Jolanda nelle sue scelte di vita e che continua a vibrare in lei

attraverso l’adorazione quotidiana del Santissimo. Il numero unico di “*Parva Favilla*” scritto e stampato nel 1957 a Forlì da Jolanda Baldassari è il segno di questa fedeltà alla preghiera, all’amore di Dio che si esprime nell’aiuto evangelico al prossimo, in una tensione verso il bene.

Nella vita e negli scritti di questa donna, si può cogliere l’aspirazione a quell’“*animazione cristiana dell’ordine temporale*” che il Concilio Vaticano II pone tra i doveri dei cristiani.

I suoi articoli diventano “percorsi storici” dell’emancipazione della donna, di quel “*femminismo cristiano*” teso a costruire spazi di libertà in termini di corresponsabilità nella vita pubblica, a sostenere, nel dibattito delle idee, la difesa della dignità della persona, a dare ascolto alla voce di chi è ai margini, nella sofferenza. Sono brevi biografie, capaci di cogliere l’essenziale, di velare di un sorriso sereno la fragilità umana, da cui spesso nasce un grande desiderio di ascesi spirituale, spesso venato di misticismo. Le amiche di questa grande avventura dell’esistenza diventano riflessi della



sua stessa vita e Jolanda conclude questo sguardo a ritroso con un lungo scritto che esce a puntate, in cui ripercorre in modo organico, ora con nostalgia, ora con la stessa passione che la guidava nella sua giovinezza i grandi eventi che hanno attraversato il mondo cattolico forlivese, il nuovo protagonismo delle donne, il costo umano della sfida, la soddisfazione di mete raggiunte, nella consapevolezza sempre presente di essere strumenti della volontà divina, fino alla morte, avvenuta nel 1986.

SANTINA MACCARONE (1913-1972)  
*DONATA DONI*

*Donata Doni* è il nome d'arte di Santina Maccarone nata a Lagonegro (Potenza) il 24 novembre



1913, giunse con la famiglia a Forlì all'età di 5 anni. Nella città romagnola frequentò il liceo classico quindi si iscrisse all'Università di Padova, dove si laureò in lettere e filosofia nel 1936, con una tesi sulla poesia religiosa di N. Tommaseo, rivelando la sua sensibilità poetica, maturata anche nell'ambito familiare. La madre, traduttrice di opere di lingua inglese e francese, aveva svolto un'attività letteraria, con pubblicazioni, perciò Santina, visse con fervore questo modello di donna impegnata nello studio e nella scrittura. La sua giovinezza è narrata in più di venti quaderni di diario, scritti tra il 1928-1933, negli anni in cui è formata alla vita religiosa dallo zelante Mons. G. Utili, dalla partecipazione alla vita della Gioventù femminile cattolica, sotto la

guida di Jolanda Baldassari, della FUCI e, dopo la laurea, dall'insegnamento.

Pubblica alcune prose nel 1930 col titolo "Piccole cose" e scrive un abbozzo di romanzo "Il segreto dei tigli" ma si dedica soprattutto alla poesia. La prima raccolta "Voci dell'anima" con 64 poesie è pubblicata nel 1931, seguono quindi 91 poesie, senza titolo, nel 1933, quindi l'opera che raccoglie 143 componimenti scritti tra il 1934 -37, dal titolo "Frammenti di giorni", seguita da "L'ignota riva" del 1939.

Dal 1940 assume lo pseudonimo *Donata Doni* con la pubblicazione di un volume in cui presenta 26 liriche, scandite in tre parti: *Amore di poesia*, *L'ignota riva*, *La voce che torna*.

Lo scoppio della guerra, la vede rifugiata in campagna, presso l'amica Olga Fussi, dove continua la sua attività, affiancandola con scritti di letteratura infantile: poesie, racconti e fiabe, in cui rivela la sua attenzione all'educazione dei fanciulli. Dopo "Le storie di Benedetta", seguono altre poesie e la raccolta "Il girotondo del gatto bianco" di cui alcune vennero pubblicate sul settimanale per bambini "Il Corrierino" e nel quindicinale "In alto. Mamme di oggi". Diverse sono rimaste inedite.

Nel 1948, ottenne a Pesaro il Premio Nazionale per la Poesia, pubblicò il volume di liriche "Orme di nubi", nella collana "Poeti e narratori nuovi" diretta da Aldo Capasso. Vinse numerosi premi e la sua raccolta "L'alba che ignoro" da cui "promana un'intima accorata dolcezza" fu pubblicata da Gastaldi - Milano, seguita nel 1959 da "Neve e mare", con la prefazione di Giovanni Titta Rosa che lo recensisce come poemetto d'amore di un'anima femminile che, conscia di sé e dei propri moti intimi, si confessa "con pudica e schietta verità del cuore, con la lucente nudità del linguaggio, dai ritmi serrati e scarni, ridotti all'essenziale, dove la vibrazione morale è spesso scandita su un tono gnomico".

Numerosi ed autorevoli critici ne hanno riconosciuto il talento. Tra questi il poeta Giuseppe Ungaretti che scrive di essere stato "sorpreso e commosso dalle poesie di *Donata Doni*, ispirate di

delicatezza di sentimento e espresse in una forma costantemente sensibilissima”. L’amico-maestro Diego Valeri, conosciuto al tempo dell’Università a Padova, nella prefazione alla raccolta “Il fiore della gaggia” 1973, scrive: “Donata è sempre in una inquieta condizione di spirito: aperto da un canto all’amore, al gusto, al desiderio insaziato ed insaziabile di una felicità terrena, teso, dall’altro, verso una pace assoluta nella verità”.

Il commediografo forlivese Diego Fabbri la definisce “Dolente ed appassionata poetessa. L’orto della sua sensibilità più autentica è quello in cui crescono le piante dolorose e contorte della sua condizione”. Donata Doni, sa uscire dall’*“infinito pulviscolo”* del dilettantismo sentimentale per cogliere il disagio esistenziale della donna immersa nella modernità e nel contempo desiderosa di ancorarsi all’Assoluto, per vincere i momenti di aridità, di smarrimento, di doloroso impatto con la sofferenza fisica e morale: *“Mi dissolverò piano/ senza una parola/ senza un lamento”*.

La sua intelligenza vivace unita ad un’acuta sensibilità non si placa nell’assistenza caritativa verso i più deboli, nell’impegno associativo e professionale, nella fede avvertita come faro di una lotta e di un dolore inestinguibile, contro “il male di vivere”, ma si aggruma: *“Nella fredda povertà Ti guardo/ senza voce né gesto che s’esprima/ in pianto, né preghiera”*. Nostalgia, malinconia, desiderio di una arcana innocenza spesso pervadono e velano i versi di *Donata Doni* rivelando la delicatezza del suo sentire *“Sono tornata/ nella mia chiesa/ d’un giorno/ Che sa/ Le mie preghiere / Di bimba/ I miei sogni/ di fanciulla / le mie lotte di donna”*.

Non vi è il dinamismo della donna che sfida la propria contemporaneità, ma la vibrazione sincera di un desiderio di partecipazione nel dono di sé per un ideale, che l’aiuti ad accettare la vita, trasformando il suo dolore in Amore. *“Che darTi/ se non questa / voce di poesia, / piccola offerta/ d’un cuore mortale, / offerta d’amore , all’Amore?”*.

Dopo avere assunto l’incarico presso il Ministero della Pubblica Istruzione col compito di revisionare i libri scolastici e delle biblioteche popolari, cercò di farsi conoscere, partecipando a vari concorsi letterari, dove ottenne alcuni importanti premi, tra cui il più interessante appare quello del 1963 nel concorso “Sette stelle” di poesia religiosa, a pari merito con padre David Maria Turolfo. Si avverte un anelito di verità e di purezza che si scontra con l’esperienza del vivere e la ricerca esprime la volontà di una vita autentica *“Fammi vera, Signore, / Fa che io veda finalmente il mio volto/ Nudo della menzogna consueta/ Spoglia del gioco dell’inganno./ Fa che riemerge la mia strada chiara/ Oltre il mare di nebbia/ Che m’esilia col mio segreto”*.

Il Signore l’ha chiamata improvvisamente come lei aveva desiderato, al tramonto del 15 dicembre 1972.

### **DAL 1965: UN PERIODO DI FORTI INNOVAZIONI**

All’indomani del Concilio Vaticano II anche le donne cattoliche forlivesi partecipano con passione, al dibattito religioso ed intellettuale teso al rinnovamento della Chiesa, attraverso un’elaborazione complessa ed articolata di proposte che assumono valenze molto diversificate nelle diverse associazioni dell’Azione cattolica, del CIF, della FUCI, dei Laureati Cattolici, delle congregazioni, dei movimenti.

E’ un periodo di forte innovazioni, di creatività, e l’associazionismo sembra cedere di fronte alle molteplici attrattive del nuovo modo di vivere la propria appartenenza alla Chiesa.

Molte di queste protagoniste sono ancora viventi ed attive e non appare opportuno fare riferimenti né esprimere giudizi sul loro operato, pertanto la nostra scelta cade su quelle figure di donne che con la loro esistenza e la loro riflessione critica, attraverso pubblicazioni e corrispondenze private - stampate postume - hanno privilegiato la via della ricerca interiore. La scelta di una vita, che si fa dono di sé attraverso la preghiera e l’azione rivela, attraverso gli scritti, un’ideale continuità con la spiritualità, venata di tensione ascetica, che aveva caratterizzato, nella prima metà del secolo XX, alcune protagoniste della chiesa forlivese.

## BENEDETTA BIANCHI PORRO (1936- 1964)

E' stata avviato ed è ancora in svolgimento presso la Congregazione per le cause dei Santi, il



processo di beatificazione di Benedetta Bianchi Porro che è stata dichiarata “Venerabile per l’eroicità delle virtù” durante il pontificato di papa Giovanni Paolo II. La sua vita, segnata da una grave malattia che la portò con inesorabile progressione alla paralisi di tutto il corpo e alla perdita di tutti i sensi, è divenuta un invito alla speranza per tanti. I suoi scritti sono stati raccolti da Anna Cappelli che ne ha curato la pubblicazione postuma col titolo “Il volto della speranza” Forlì, tip. Raffaelli, 1972, redigendone la prefazione e la biografia, opera tradotta in numerose lingue e diffusa nel mondo. Benedetta - nata a Dovadola nel 1936 e morta a Sirmione nel 1964 – era una giovane universitaria, quando la neurofibromatosi la costrinse dapprima a rinunciare alla laurea in medicina, cui aspirava con tutta se stessa, poi a restare immobile e inferma nel letto, fino alla morte.

Mentre tutte le facoltà sensitive si spengono, restando solo un filo di voce e la sensibilità di una mano con cui comunicare, l’anima di Benedetta si eleva sempre

più, in un abbandono fervido a Dio “*ora estasi, ora croce, ora senso profondo di pace*”. Benedetta vive pregando e detta lettere agli amici, piene di amore per la vita, di speranza, di fede e diffonde intorno a sé serenità: “*Io penso che cosa meravigliosa è la vita, anche nei suoi aspetti più terribili; e l’anima mia è piena di gratitudine e di amore verso Dio per questo*”. Con dolcezza, misteriosamente, Benedetta sapeva intuire, interprete dei moti segreti dell’animo, i problemi, le ansie, i dubbi, gli smarrimenti degli amici che le stavano vicino e l’assistevano; dettava lettere per loro, e “*la sua parola emergeva sacra dal lavacro del dolore in assoluta trasparenza e purezza, rivelatrice di autentici carismi*”. La ricchezza della sua corrispondenza rivela in Benedetta la capacità di penetrare e vivere ogni pena e sofferenza umana, consolando e illuminando, facendo amare la vita “*a chi se ne considerava ormai al margine... a tutti dava il senso della immisurabile misericordia divina*”. Nel suo distacco e nella rassegnazione c’è l’esempio di un impegno eroico ad aderire con umiltà ed ubbidienza alla volontà del Signore. “*Affondata nel buio, ha creduto nella luce; dilaniata dalla sofferenza, ha provato l’estasi di essere fatta per una gioia senza fine*”. L’introduzione della raccolta individua i momenti della vocazione, i vertici della fede e della speranza, il tema dell’amicizia, dal dolore alla gioia “*mi pare di essere, anche in mezzo alle mie sofferenze, piena di gioia che non è terrena*”. Le lettere di Benedetta sono divise in gruppi, col nome dei destinatari, sono brevi riflessioni che assecondano gli affetti e gli interessi degli amici cui sono indirizzate, e rivelano una acuta attenzione ai lati più segreti dell’essere. Sono ordinate cronologicamente, per cui si avverte la progressione della malattia, “*sono brutte le tenebre, eppure io so di non essere sola, nel mio deserto, mentre cammino, Lui è qui: mi sorride, mi precede, mi incoraggia a portare a lui qualche piccola briciola d’amore*”. Benedetta è avida di letture che commenta con felici intuizioni, condividendole con gli amici.

I suoi abbattimenti, le sue aridità si trasformano in abbandono alla volontà del Signore e riconosce che nella sofferenza si diventa più forti e saggi: “*Nella tristezza della mia sordità, e nella più buia delle mie solitudini, ho cercato con la volontà di essere serena per far fiorire il mio dolore*”. Segue quindi la sezione dei “Pensieri” che costituiscono l’estrema rarefazione della parola nel convogliare la massima tensione verso la Verità. Ne riportiamo soltanto alcuni, capaci di accendere “*la speranza*”

*rimedio divino di ogni dolore umano”; - “Dio ci manda il dolore come una pioggia, dopo la siccità”; - “Dio è generoso nella misura in cui si crede”; - “Nelle mani di Dio anche le cose più insignificanti possono diventare nostra cometa”; - “La preghiera: è un’ancora fra le onde”; - “Basta credere per vedere tutto in un’altra morbida luce”;- “Nel mio calvario, non sono disperata. Io so che in fondo alla via, Gesù mi aspetta”.*

Esiste una ricchissima bibliografia su Benedetta Bianchi Porro e una miriade di testimonianze di coloro che hanno ricevuto il dono e la consolazione della fede, la forza di sperare anche nelle tenebre più agghiaccianti, leggendo i suoi scritti. Padre David Maria Turoldo, che curò la prima pubblicazione di alcune lettere e pensieri di Benedetta, nella raccolta “Siate nella gioia”, Milano, 1966, così scrive *“Qui c’è il regno di Dio in espansione, qui passano le strade del mondo, da qui parte e si diramano altre vite che vanno a far fiorire altri deserti”.*

#### ANNA CAPPELLI (1930 – 2005)

Ha curato la pubblicazione postuma degli scritti di Benedetta Bianchi Porro e si è impegnata a creare “una rete d’informazione” per farne conoscere, attraverso la stampa, l’esperienza e la spiritualità.



Nata a Sant’Angelo di Gatteo il 2 luglio 1930, da Primo e Ines Bonaguri, Anna Cappelli visse la sua giovinezza a Forlì, crescendo responsabile e premurosa, in un progressivo affinamento spirituale, frutto di intelligenza, ma anche delle frequentazioni con sacerdoti che furono guide sicure come d. Giuseppe Prati a S. Mercuriale, d. Bruno Bazzoli, d. Sergio Scaccini. Diplomatasi maestra, frequentò l’Università di Urbino, dove si laureò dapprima in filosofia e poi in lettere, divenendo un’insegnante esigente e scrupolosa. Riservata, non amava parlare di sé, ma sapeva essere generosa ed aveva tra le sue esperienze importanti e formative, l’amicizia con Annalena Tonelli, con la quale, fin dai primi anni ’60, andava a fare assistenza nei quartieri degradati della città, creando un rapporto diretto con i poveri.

Si deve ad Anna Cappelli se il mondo conosce le lettere, i pensieri, le meditazioni di Benedetta Bianchi Porro ed è lei stessa a scrivere la storia di questa amicizia spirituale, nata attraverso la lettura di “Siate nella gioia”, curata da padre David Maria Turoldo. Nel testo intitolato “Come ho incontrato Benedetta”, scritto nel 1966, Anna racconta che l’affascinò “l’inno alla vita, il

suo amore per tutti capace di giungere alla dimenticanza di sé, il modo di vivere l’amicizia, ma soprattutto mi avvinse la sua speranza, un’incrollabile speranza, una speranza che vorrei dire: cosmica”. In Anna, insegnante di lettere e di filosofia, divenne impellente il desiderio di avvicinarsi a questa testimonianza d’amore e di dolore, per comunicarla al mondo.

Raccolto il materiale necessario, nel 1972 fa stampare la prima edizione del libro “Il volto della speranza” (Tipografia Raffaelli, Forlì): è un’opera impegnativa all’interno della quale il suo commento s’intreccia strettamente con le meditazioni di Benedetta. La conoscenza e l’approfondimento del personaggio la portano a curare con dedizione la pubblicazione di una seconda raccolta di scritti: “Oltre il silenzio”, con note biografiche che accompagnano passi dei diari, lettere e pensieri, recuperati con un’accurata ricerca. Negli anni successivi, l’opera è stata tradotta in 23 lingue tra cui arabo, russo, giapponese e cinese. Scrivere e pubblicare diventa per Anna la “sua missione” e con la sua opera “Il miracolo della fede nella vita di Benedetta Bianchi Porro” riesce a dare una grande risonanza alla straordinaria testimonianza di fede espressa nelle lettere. Esaurita la prima edizione, l’opuscolo viene ampliato con l’apporto di coloro che avevano



conosciuto Benedetta, tra cui M. Grazia Bolzoni, l'amica più vicina, e insieme propongono di far avviare la Causa di Beatificazione.

Anna si è dedicata a questo compito, scrivendo e viaggiando per incontrare le persone che potevano sostenere questa petizione, sempre più convinta dal passo evangelico di Matteo: "Non si accende una lucerna, per metterla sotto il moggio, ma sopra il lucerniere, perché faccia luce a tutti quelli che sono nella casa". Ha saputo creare una vastissima rete di corrispondenza con personaggi di prestigio e di grande spessore culturale, non solo nell'ambito della Chiesa, ma anche nel mondo degli intellettuali, degli artisti, degli scienziati, credenti o agnostici. Con generosità si è adoperata per una diffusione capillare delle diverse pubblicazioni, distribuendole gratuitamente ai carcerati, per suscitare in loro "quella speranza che può cambiare una vita".

E' stata tra le promotrici dell'iniziativa per fondare, nel 1974, "L'Associazione degli amici di Benedetta Bianchi Porro" che accoglie nella casa di spiritualità - sorta a Dovadola - molti gruppi giovanili, associazioni e tutti coloro che desiderano meditare nel silenzio e nella preghiera.

Per comunicare agli altri questa grande esperienza di spiritualità, il 17 aprile del 1976, ha promosso la pubblicazione, come supplemento a "Il nuovo Momento", del *notiziario degli amici di Benedetta: "L'annuncio"*. I suoi articoli ne costituiscono una parte importante, ma anche le sue brevi risposte alle lettere di tante persone che confidano la loro sofferenza sono il frutto di una grande lezione d'amore. Ne nasce spesso un legame più personale, seguito con sensibilità, fino a divenire un'occasione per costituire nuovi gruppi di "Amici". Tra questi, Anna Cappelli, nell'articolo pubblicato il 15 ottobre 1978 ne "Il tempo" pone Ignazio Silone. Lo scrittore restò a lungo in corrispondenza con Anna, per conoscere più profondamente la spiritualità di Benedetta "affascinato dalla luce che lo illuminava e lo sosteneva nella fatica dei suoi ultimi anni". Anna (morta a Dovadola il 9 agosto 2005), con i suoi scritti ha saputo intrecciare con persone di ogni rango, di tante nazionalità, di tutte le età e di diverse religioni, un dialogo fecondo. Non per sé, ma perché "così Benedetta, oltre la morte, continua ad abitare negli altri, ad affermare l'eternità dell'amore, ad essere segno di salvezza per tanti".

#### ANNALENA TONELLI (1943 - 2003)

Per parlare di Annalena Tonelli, come scrittrice, bisognerebbe poter disporre di una sorta di opera omnia contenente le infinite lettere che lei ha inviato, nei suoi trentasei anni di missione in terra d'Africa, agli amici forlivesi e di tutto il mondo. Una corrispondenza densa di fatti, di urgenze per soccorrere i più poveri tra le popolazioni più povere, in cui si avverte un grande amore verso la vita, il creato, Dio, nella sua essenza di amore misericordioso verso le creature.

Si riporta, per cogliere direttamente il modo di sentire, di vivere e di scrivere, di Annalena, una lettera ai familiari:

*BORAMA (Kenia), 28 aprile 1997. "Ci vuole un giardiniere che ama per fare sbocciare una rosa... Le creature tutte del mondo sono fiori chiusi, alcuni sbocceranno, altri, moltissimi altri, nati chiusi vivranno e moriranno chiusi, ma sarebbero potuti sbocciare, se le circostanze della loro vita e gli uomini intorno a loro fossero stati solo un poco diversi... Molti dei miei ammalati non sanno nulla della propria religione, non sanno scrivere né leggere... ora molti stanno imparando e godono delle scoperte che fanno ogni giorno, ascoltano*



*quello che non avevano mai ascoltato e il cuore si fa docile e comincia a comprendere la Parola di Dio e mentre imparano a scrivere, a leggere, a ragionare, desiderano riformare la loro vita e pensare... che sono per lo più ladri, disonesti, mentecatti, alcolisti, drogati, donne e ragazzi di strada...*

*Io sono continuamente concentrata per capire tutto il possibile per questi "brandelli di umanità ferita"... Perché sono venuti al mondo? Perché pure loro possano in qualche modo fiorire... anche se forse saranno cardi e non rose... ma sempre cardi dai bei fiori rossi... Il problema non è che loro non possano fiorire. Loro possono fiorire ma da soli non fioriranno mai. Hanno bisogno di qualcuno che li aiuti a fiorire... Dov'è questo qualcuno? Dove sono questi qualcuno che potrebbero aiutare gli uomini a fiorire? Dove sono gli operai della messe? Di giardinieri per le masse dei poveri non se ne trovano se non rarissimi, viaggiando per tutte le contrade del mondo, dove chissà quanti vivono e muoiono come non fossero mai nati".*

E' sorprendente l'essenzialità della sua scrittura, mentre presenta una realtà intrisa di sofferenze.

La sua parola è carica di una passione che coinvolge il lettore, lo porta alla soglia del mistero di Dio presente nella storia, nei volti dei più derelitti e abbandonati. Con umiltà e naturalezza presenta le iniziative dove ha speso tutte le sue energie, e con la concretezza dei fatti dà una grande lezione di vita, perché si sente vibrare un'anima straordinaria, un'intelligenza vivificata dall'amore per gli altri, capace di farsi fermento per un dialogo di pace. La traccia scritta di tutto questo sono le testimonianze fra le quali si segnala quella stampata e assunta a documento ufficiale del suo operato e del suo pensiero, rilasciata nel 2001, su pressante invito del Vaticano; significativa anche quella relativa al suo intervento in lingua inglese, pronunciato in occasione della cerimonia per il premio Nansen consegnatole a Ginevra il 25 giugno 2003, dal Commissariato delle Nazioni Unite per i rifugiati (UNHCR).

Nata a Forlì, il 2 aprile 1943, da Guido Tonelli, direttore del Consorzio agrario e da Teresa Bignardi, Annalena vive con i fratelli Bruno e Patrizio e le sorelle Viviana e Mila in una famiglia generosa che la lascia libera di percorrere la sua strada, con adesione totale ai suoi ideali. Frequenta con esiti brillanti il Liceo classico, vince una borsa di studio per imparare l'inglese negli USA; al suo ritorno si iscrive all'Università di Bologna dove si laurea in Legge nel 1968. Gli anni in cui è Presidente della sezione femminile FUCI di Forlì, costituiscono il crogiolo in cui sperimenta di persona, con grande intensità, la nuova stagione aperta dal Concilio Vaticano II. *"Scelsi di essere per gli altri: i poveri, i sofferenti, gli abbandonati, i non amati."* Con un gruppo di giovani porta la sua testimonianza cristiana *"sei anni, di servizio ai poveri di uno dei bassifondi della mia città natale, ai bambini del locale brefotrofo, alle bambine con handicap mentale e vittime di grossi traumi di una casa famiglia, ai poveri del terzo mondo grazie alle attività del- Comitato per la lotta contro la fame nel mondo- che avevo contribuito a far nascere. Credevo di non potermi dare completamente, rimanendo nel mio paese...i confini della mia azione mi sembravano così stretti, asfittici...compresi presto che si può servire ed amare ovunque, ma ormai ero in Africa e sentii che era Dio che mi ci aveva portata e lì rimasi nella gioia e nella gratitudine"*.

Nel 1969, dopo uno stage a Londra, lascia l'Italia per andare in missione in Africa, dapprima come insegnante d'inglese in Kenia, poi in Somalia, dove Annalena sceglie di vivere *"calata profondamente in mezzo ai poveri, ai malati, a quelli che nessuno ama"* in mezzo ad infinite difficoltà: carestie, guerre, malattie, aggressioni, quasi sempre tra i somali, in un mondo rigidamente musulmano: *"Volevo seguire solo Gesù Cristo. Null'altro mi interessava così fortemente: LUI e i poveri in LUI. Per lui feci una scelta di povertà radicale...Vivo a servizio senza un nome, senza la sicurezza di un ordine religioso, senza appartenere a nessuna organizzazione, senza uno stipendio, senza versamento di contributi per quando sarò vecchia...Ho amici che aiutano me e la mia gente da più di trent'anni"*.

Assume uno stile di vita essenziale, ricerca il dialogo con tutti: *"Il dialogo è vita vissuta, meglio, almeno io lo vivo così, senza parole. E' condivisione nella consapevolezza di dare cura, amore fedeltà e passione"*. Con lo studio e l'intuito di chi si spende per salvare vite, crea progetti per curare le tribù nomadi affette da tubercolosi, costruisce scuole per alfabetizzare i bambini,

organizza staff di medici specialisti volontari per curare, far operare i ciechi, educare al linguaggio i sordi, per accogliere “gli indemoniati di questo mondo” ossia gli epilettici, i malati mentali.

*“Gli ammalati arrivano a noi come esseri mortificati, impauriti, calpestati, infelici. Dopo le prime settimane di cura, appena si sentono meglio, vorrebbero fuggire e tornare nella bosaglia, ai loro cammelli, alle loro capre, ai loro campi di miglio. Nella “scuola” dei colloqui con lo staff ogni giorno, nelle scuole di alfabetizzazione, di Corano, di lingua inglese, acquistano fiducia, capiscono i motivi della necessità di completare la cura, dell’assunzione di farmaci sotto supervisione, non soffrono più, non hanno più paura, dalla TBC si guarisce e si diventa forti... Prima non sapevano né leggere né scrivere, prima non sapevano quasi nulla della loro religione, ora sanno, la conoscono in traduzione, imparano a capire e ad apprezzare i valori universali del bene, della verità, della pace, dell’abbandono in DIO: “Allah ha dato, Allah ha tolto, sia benedetto il nome di Allah” imparano ad affrontare la sofferenza fisica, la morte, a non temerle, a non rifiutarle, ad accettarle”... Ne parliamo insieme ogni giorno, ci consoliamo reciprocamente, troviamo forza e fiducia in questa consapevolezza acquistata, riacquistata e conquistata ogni giorno, e la loro vita cambia in una consapevolezza sempre più profonda, in una capacità di vivere alla presenza di Dio sempre più autentica”.*

Annalena riesce con straordinaria dedizione e convincimento a convogliare energie e aiuti per dar vita a queste eccezionali iniziative nonostante le difficoltà e descrive, sintetizzando con sottile ironia, gli scogli incontrati e vissuti nella sua esperienza di missionaria laica, in una comunità musulmana ostile. “Tutto mi era contro allora. Ero giovane e dunque non degna di rispetto. Ero bianca e dunque disprezzata da quella razza che si considera superiore a tutti: bianchi, neri, gialli appartenenti a qualsiasi nazionalità che non sia la loro. Ero cristiana e dunque disprezzata, rifiutata, temuta. Tutti allora erano convinti che io fossi andata a Wajir per fare proseliti. E poi non ero sposata, un assurdo in quel mondo in cui il celibato non esiste e non è un valore per nessuno, anzi è un non-valore. Trent’anni dopo, per il fatto che non sono sposata, sono ancora guardata con compassione e con disprezzo in tutto il mondo somalo che non mi conosce bene”.

La vita di Annalena è una continua sfida per *“la liberazione dall’ignoranza, dallo stigma, dalla schiavitù dai pregiudizi”*. Sotto questa spinta ideale nasce nel 1997 la prima scuola per bambini sordo muti del Somaliland, dove l’handicap è una colpa: *“E’ un mondo duro il nostro, il mondo dei forti... non esiste uno spazio per i deboli”*. Tra i deboli vanno poste anche le bambine, vittime del “gudniin”, pratiche di mutilazione genitale. Un tabù di cui non si può neppure parlare, ma Annalena organizza un seminario con lo staff dei medici, invita capi religiosi e civili, scrive, pubblica, crea slogan su magliette e striscioni, video, cartelloni per sensibilizzare la popolazione a cessare la Fgm (Feminal genital mutilation). Una grande mobilitazione, a vasto raggio che coinvolge anche alcuni Himan con un’attenzione alla ricerca del dialogo per aiutare, per proteggere dall’inutile sofferenza. Alcuni la sostengono, altri e molti l’attaccano e Annalena commenta: *“Quando succedono queste cose, lì è il momento che ti possono uccidere”*. Ma non rinuncia, prevale la sua grande capacità di accogliere e di comprendere con animo generoso, pieno di amore, e scrive: *“Solo l’amore ha un senso, solo l’amore libera l’uomo da tutto ciò che lo rende schiavo, in particolare solo l’amore fa respirare, crescere, fiorire, solo l’amore fa sì che noi non abbiamo più paura di nulla, che noi porgiamo la guancia ancora non ferita allo scherno e alla battitura di chi ci colpisce perché non sa quello che fa, che noi rischiamo la vita per i nostri amici, che tutto crediamo. Tutto sopportiamo, tutto speriamo... Ed è allora che la nostra vita diventa degna di essere vissuta. Ed è allora che la nostra vita diventa bellezza, grazia, benedizione. Ed è allora che la nostra vita diventa felicità nella sofferenza, perché noi viviamo nella nostra carne la bellezza del vivere e del morire”*.

In questi scritti Annalena ci consegna il suo messaggio spirituale, e nella notte del 5 ottobre 2003, quando è stata colpita alla nuca da un colpo di pistola, restando morente sulla soglia della sua povera abitazione, queste parole si sono incarnate nella sua sofferenza intrisa di sangue e purificata dalla forza del suo amore, capace di perdono.

## XXI SECOLO. DONNA: IMPEGNO E SFIDA OLTRE L'IMMAGINE DEI MEDIA

Il rapporto tra donne e stampa, all'inizio del 2000, mostra a Forlì una ideale continuità, pur nella complessa mutazione dei mezzi di comunicazione, con le esperienze maturate nel Novecento.

Le donne, superati i condizionamenti storici che ne limitavano le potenzialità, in una lenta progressione di consapevolezza critica e culturale, sono divenute portavoce di un impegno sociale capace di aprirsi dalla dimensione cittadina a quella più ampia dei diritti dei popoli, della pace, dell'uguaglianza, della salute. Lo spirito di missione, che al tempo del Concilio Vaticano II aveva spinto Annalena Tonelli e alcune sue amiche, con altre giovani a partire per l'Africa, oggi si è trasformato in una presenza operosa di apostolato fra la gente, soprattutto immigrate, offrendo sostegno materiale, e aiutandole nell'inserimento, anche attraverso la formazione e l'informazione. Si avverte una diffusa ed allargata sensibilità verso il sociale, affrontata con impegno pratico e culturale, in una variegata realtà in cui si assiste ad una presenza operosa di donne colte, pronte a diffondere attraverso la stampa idee e proposte in vari settori. Vi è una ricchezza di risorse umane nel mondo femminile che tende ad aggregarsi in cooperative per potere pubblicare fogli, periodici, riviste in cui dare risonanza alle diverse iniziative attivate soprattutto nel campo del volontariato sociale. E' un mondo eterogeneo, per formazione, per interessi, per ideali, ma accomunato da un'attenzione verso i grandi temi che attraversano la nostra società.

Rispetto all'impegno profuso dalle donne cattoliche nel Novecento, si notano nuove forme di aggregazione in incontri di spiritualità, di volontariato, come i centri di ascolto, di assistenza. Si evidenzia una più complessa sensibilità verso i temi civili, che orientano il dibattito culturale e le scelte di accoglienza e di solidarietà, nella consapevolezza di una fede esigente da esprimere con coerenza, pur nella complessità delle situazioni. Potere scrivere, dar voce alla propria professionalità è un'occasione importante; sovente non ha una grande risonanza, spesso è informazione sul proprio gruppo, articoli sulla progettualità delle singole associazioni e per le donne cattoliche sono testimonianze di esperienze intense vissute nel tessuto problematico del territorio.

Si avverte una propensione ad operare con spirito laico, sostenendo le persone nei loro diritti. Attraverso la stampa i problemi sono trattati con una capacità di analisi che implica la volontà di incidere sull'opinione pubblica e molte sono le donne che scrivono sui bisogni concreti ed incarnati nelle storie, spesso dolorose, delle emigranti presenti nella nostra comunità.

Scrivere, per molte, significa accompagnare con l'informazione il loro operato, seguire e sostenere la costituzione di cooperative, di gruppi famiglia, di luoghi di aggregazione.

Un'attenzione alle fasce emarginate della società nel rispetto prioritario della dignità della persona ha fatto emergere la testimonianza delle donne immigrate, che scrivono non soltanto delle difficoltà che incontrano nell'inserirsi nella nostra società, ma si fanno anche promotrici di progetti. E' una stampa di "nicchia", ancora limitata, ma che ha in sé i germi per generare una sensibilità diffusa verso una condivisione di ideali prioritari, irrinunciabili.



Riflessioni sulla realtà presente nel territorio forlivese sono pubblicate nel mensile "Segni e Sogni" (strutturato in forma di cooperativa) in cui sono trattate alcune problematiche che riguardano le immigrate ed appare interessante la presenza di donne nella

redazione e nel coordinamento di questo periodico "migrante di intercultura" dove trovano largo spazio loro articoli in lingua madre: albanese, spagnolo, inglese, francese, russo, cinese, arabo, con la traduzione a fianco in italiano. Si tratta di donne che hanno studiato nel loro paese d'origine, hanno una cultura medio alta e si trovano a vivere tutti i sacrifici delle immigrate perché il loro titolo di studio non è riconosciuto. "Io sono nessuno" dicono della loro condizione, ma non per loro scelta - come già Benedetta Bianchi Porro e Annalena Tonelli, che si erano totalmente affidate a Cristo - ma un "essere nessuno" riconosciuto con la volontà sfidante di chi cerca per trovare -

pagando un pedaggio lungo, umile e paziente perché il giornalismo interculturale non dà la possibilità di reggere economicamente la famiglia - un futuro posto dignitoso nella nostra società.

Esistono le condizioni per generare una nuova capacità d'incontro tra comunità diverse, per far emergere caratteristiche ed esigenze nuove. Tra le proposte più sentite vi è quella dei percorsi di formazione per le donne migranti, attraverso progetti di occupazione, ma anche di autoimprenditorialità.

Nel mensile "Segni e Sogni", la cui area di distribuzione è in fase di allargamento, trova spazio una rubrica fissa tenuta dal "Centro per la pace Annalena Tonelli", un'associazione di associazioni sorta per continuare - lungo il tema del rispetto dei diritti umani - la grande lezione della martire forlivese; in essa vi trovano voce le esperienze di donne che si impegnano (resoconti di viaggi, recensioni di libri, volontariato fra i bambini) per la difesa dei diritti dei popoli oppressi. Chi partecipa a queste iniziative, si trova a redigere articoli sull'esperienza vissuta, sulle idee imprenditoriali che si possono realizzare e questo costituisce un fattore trainante e di grande impatto socio- culturale.

Nell'ambito culturale forlivese sono presenti giornaliste che scrivono con regolarità sui quotidiani affrontando con competenza argomenti legati all'arte, al teatro, al cinema: alcune hanno raggiunto rinomanza nazionale con articoli e studi in campo letterario, filosofico, economico. Vi sono direttrici responsabili di pubblicazioni periodiche - nate sotto forma di società cooperativa - aperte ad istanze d'avanguardia, pronte al dibattito culturale sui grandi temi che attraversano la società moderna, affrontano recensioni, revisioni critiche di testi e di autori classici, esprimono una sensibilità vigile sul piano religioso, morale, sociale. Altre collaborano in qualità di freelance a pubblicazioni di larga diffusione, nel campo dell'informazione cittadina, della moda, della pittura, della musica, del cinema, della economia; alcune hanno scelto di comunicare solo attraverso Internet.

Nel territorio forlivese si è venuto creando un interesse vivace per il giornalismo e sono molte le giovani che partecipano a corsi per prepararsi a questa professione. Diverse donne trovano spazio

per un tirocinio, tra volontariato-servizio e professione, nel giornale forlivese "Il Momento" unica testata cattolica ad essere sopravvissuta alla crisi dei giornali storici locali. Questo "settimanale forlivese di attualità, informazione e commento" si è strutturato su base cooperativa e la redazione si presenta come una sorta di cenacolo in cui le donne esprimono una presenza consapevole e preparano gli strumenti per un giornalismo che guarda alla realtà con una

visione attenta alla dimensione umana degli eventi: c'è consenso attorno al giornale e la diffusione capillare è in crescita. Appare interessante a Forlì anche l'esperienza di alcune suore clarisse che scrivono e pubblicano sui temi delle Virtù, sulla spiritualità francescana, facendo missione attraverso la stampa, pur restando nel silenzio e nella preghiera del convento di clausura.

Nel discreto riserbo moltissime donne forlivesi affidano ai versi, i loro sentimenti, le loro esperienze di vita, la loro ricerca di una verità assoluta che spesso si rivela inafferrabile. In una coraggiosa sfida, diverse raccolte di poesie vengono pubblicate e le loro poesie, anche dialettali, sono state degne di premi, mentre la maggioranza delle composizioni resta un segreto privato, in cui riversare



frammenti essenziali d'esistenza, come a voler comunicare una sostanziale fedeltà alla riservatezza della propria dimensione femminile.

Dalla donna casa-chiesa di inizio Novecento, si può dire che a Forlì si è entrati, nel nuovo millennio, con l'immagine di una donna messaggera di speranza, capace di integrare la sua condizione storica con la professione e il volontariato: più colta è, tanto più riflette sul proprio agire e lo comunica, riuscendo a fare opinione.

Per quanto riguarda lo specifico delle donne cattoliche, molti eventi ne hanno cambiato il ruolo e il loro modo di essere Chiesa: la dimensione interiore della spiritualità, affiancata ad un originale apporto di pensiero costituisce la vera novità, testimoniata con un apostolato attivo in cui trova grande importanza anche la diffusione attraverso la stampa.

C.I.F. MODENA  
**UN CONTRIBUTO ALL'INTEGRAZIONE:  
L'ESPERIENZA DI UN CORSO DI ALFABETIZZAZIONE  
PER GLI IMMIGRATI**

*Marika Bronzato Presidente Provinciale*

**Il progetto**

Il Centro italiano femminile di Modena, interrogandosi su come attuare concretamente le finalità proprie dell'associazione secondo le esigenze del territorio, ha scelto di attivare un corso gratuito di italiano destinato a persone straniere nella consapevolezza che la conoscenza della lingua italiana promuove l'integrazione e offre pari opportunità. Come ricorda don Milani infatti la padronanza della parola rappresenta uno strumento di riscatto sociale e rende possibile una partecipazione personale e attiva alla democrazia<sup>1</sup>.

L'iniziativa, proposta dalla Presidente provinciale Marika Bronzato Davolio e approvata nelle sue linee generali dalla riunione del Consiglio Provinciale del 13 Aprile 2007, è stata realizzata con successo grazie alla disponibilità di alcune insegnanti volontarie iscritte al Centro Italiano Femminile e ai contributi del Banco San Geminiano e San Prospero, della Banca Popolare dell'Emilia Romagna, della Fondazione Cassa di Risparmio di Modena e dell'Amministrazione comunale, a mezzo dell'assessore agli Affari generali, Salute e Pari Opportunità, Simona Arletti.

La Circostrizione n. 1 ha messo gentilmente a disposizione i locali in cui si è svolto il corso, mentre i finanziamenti sono stati utilizzati, da una parte, per fare fronte alle spese necessarie per il funzionamento della "segreteria" e per l'acquisto del materiale didattico ad uso dei partecipanti; dall'altra, per stipulare una convenzione con il Centro Aiuto alla Vita (CAV). Si è ritenuto infatti che per promuovere "una politica di pari opportunità"<sup>2</sup> il corso dovesse essere aperto a uomini e donne ma anche che si dovesse offrire la possibilità alle madri con bambini piccoli di affidare i propri figli a maestre dell'infanzia esperte e competenti durante le ore di lezione previste dal corso; questo servizio gratuito di *baby-sitting*, offerto per tutta la durata del corso, ha favorito un'alta presenza femminile.

Nel frattempo si è costituito anche un *team* di una decina di insegnanti, coordinati dalla prof. Franca Vaccari, che si è occupato della programmazione del corso e della scelta del materiale didattico, fornito prevalentemente dal Centro Multieducativo MEMO.

**Didattica ed intercultura**

Grazie alle diverse competenze delle docenti è stato possibile suddividere il corso in tre livelli: prima alfabetizzazione; livello elementare; livello intermedio con elementi di storia di Modena e di educazione ad una cittadinanza responsabile.

La presenza infatti tra le docenti di maestre elementari ha reso possibile la formazione di un corso di prima alfabetizzazione nella consapevolezza che coloro che non sanno comunicare nella lingua d'arrivo, e che spesso sono analfabeti anche nella lingua d'origine, sono esposti maggiormente al fenomeno dell'emarginazione e dello sfruttamento. Numerose donne, soprattutto signore di mezza età provenienti dal mondo arabo, si sono avvicinate per la prima volta alla lettura e alla scrittura, operando un passo importante



<sup>1</sup> Battelli, Guasco, *Lorenzo Milani. La parola ai poveri*, Esperienze, 1996

<sup>2</sup> Art. 3 punto d) dello Statuto del Centro Italiano Femminile

verso l'emancipazione da una condizione di subordinazione ed esclusione sociale.

La necessità poi di conoscere la lingua d'uso per comunicare ha portato ad attivare un livello elementare volto primariamente all'acquisizione della lingua italiana come strumento d'azione, prevedendo un avvicinamento progressivo alla lingua nei suoi aspetti morfologici e sintattici nel livello intermedio. Livello nel quale si è ritenuto opportuno inserire alcuni elementi di educazione ad una cittadinanza responsabile credendo che sia possibile "costruire una società insieme plurale e coesa, in cui gli stranieri non siano considerati come ospiti in prova perenne ma come nuovi cittadini con diritti e doveri; e in cui anche il paese che accoglie sia disponibile e in grado, pur senza rinunciare alle proprie specificità, a misurarsi con l'apporto delle culture degli altri"<sup>3</sup>. Bisogna ricordare, infatti, che la comprensione dell'altro avviene solo se ci apriamo verso di lui, se usciamo dalla nostra specificità, se ci tendiamo al suo ascolto alla ricerca di un terreno comune di dialogo, di confronto che ci serve a svelare le differenze e le affinità, che ci allontanano, ci uniscono e soprattutto ci distinguono. Infatti "è l'altro, il suo sguardo, che ci definisce e ci forma"<sup>4</sup>. Ma in questo modo la differenza si staglia sullo sfondo della comunanza.

### **La realizzazione**

Nel mese di Ottobre sono state aperte le iscrizioni presso la sede del Centro Italiano Femminile in via dei Servi n.18, previa presentazione di un documento di riconoscimento e del permesso di soggiorno da parte dell'interessato. Al momento della iscrizione inoltre si è tenuto un breve colloquio volto ad accertare una prima valutazione del livello di conoscenza della lingua per permettere la formazione dei gruppi per livello.

Il Corso, articolato in due ore al giorno per due giorni alla settimana, per un totale di circa cento ore previste, è cominciato martedì 13 novembre 2007 ed è durato fino al 6 giugno 2008.

Il primo giorno erano presenti 24 persone, delle più disparate provenienze: 8 dall'Est-Europa, 4 dal Nord-Africa, 9 dall'Africa sub-sahariana, 1 dal Giappone, 1 da Nicaragua e 1 dal Brasile.

In seguito, mentre alcuni iscritti, per vari motivi, abbandonavano; altri, venuti a conoscenza dell'iniziativa, telefonavano o si presentavano chiedendo di potere frequentare. Si è deciso di non respingere nessuno, ma di accettare tutti gli interessati, compatibilmente con gli spazi disponibili.

Secondo quanto registrato al termine del Corso, i partecipanti sono stati una cinquantina, con una presenza media di 25-30 alunni. Analizzando l'andamento delle presenze si è osservato che nei casi più favorevoli si hanno avute presenze per 60-70 ore e buoni risultati nell'apprendimento e nella espressione; nei casi più sfavorevoli la presenza è stata di 10-15 ore, ma se si considera che il contatto è stato individuale e che molti hanno anche ricevuto libri e materiale didattico, l'azione è da ritenersi più che positiva.

### **Conclusioni**

Il Corso di italiano per stranieri ha rappresentato un'esperienza significativa sia per gli insegnanti che per i partecipanti in quanto ha veicolato non solo un processo di insegnamento/apprendimento ma anche l'incontro tra persone e culture differenti, favorendo la conoscenza dell' "altro" e di sé e creando legami affettivi. Occasioni importanti di conoscenza, scambio e comunione fraterna sono risultati anche i momenti di festa condivisi, in cui ciascuno ha espresso la propria appartenenza culturale indossando abiti tradizionali o offrendo piatti tipici della propria terra.

Convinte di poter migliorare, soprattutto nel progetto di conoscenza della città e dei suoi servizi anche per i partecipanti al primo e secondo livello, ma anche certe della fecondità reciproca di questo incontro speriamo di poter portare avanti questo progetto anche per l'anno successivo perché come scriveva don Milani "*Quello che loro credevano di stare imparando da me, sono io che l'ho imparato da loro. Io ho insegnato loro soltanto ad esprimersi mentre loro mi hanno insegnato a vivere*"<sup>5</sup>.

---

<sup>3</sup> Relazione del 29 giugno 2006 dell' Ex-ministro Fioroni in VII Commissione alla Camera

<sup>4</sup> U. Eco, *Quando entra in scena l'altro* in *Cinque scritti morali*, Passaggi Bompiani, 1997, p. 85

<sup>5</sup> Don Milani, *Esperienze Pastorali*, 235



## C.I.F. DI CARPI

### POESIA E CANTO POPOLARE

*Nadia Lodi Aderente*

#### A) 1.parte - LA CANZONE POPOLARE

##### 1.Concetto di musica popolare

La musica popolare che fino a pochi anni fa pareva chiusa all'attenzione di alcuni specialisti isolati, oggi pare approdare alla moda, al successo e forse anche al consumo di massa. La moda del folk ha investito una parte soltanto del materiale comunicativo popolare, quello cioè che era riducibile a canzonetta o cabaret e quello in cui la forza provocatoria non è prepotentemente emergente. Il folk revival si colloca quindi come componente di un più ampio movimento che coinvolge anche, nelle sue connotazioni ideologiche, la ricerca etnomusicologica. La cantautrice Giovanna Marini che ha fatto del canto sociale e della memoria la sua vita così si esprime a riguardo della canzone popolare: *"La canzone popolare è figlia di un mondo straordinariamente ricco e vitale, ma a lungo dimenticato. Attrae i giovani, gli sfiduciati, i vecchi che sperano ancora in un mondo migliore. La devi scegliere, e quando l'hai scelta non te la levi più di torno"* (G.Marini).

##### 1.1 La canzone popolare emiliana

###### 1.1.1. Ninne nanne, rime e giochi infantili

Le ninne nanne, le rime ed i giochi infantili costituiscono, con le formule magiche, i gridi, i richiami, certi canti ritmici di lavoro, un elemento molto importante del cosiddetto folklore di base, cioè del fondamento arcaico della comunicazione orale/tradizionale. Tali canti hanno quasi sempre una struttura semplice, ma in una forma pur poco sviluppata, quasi sempre conservano, caratteri strutturali che ci propongono sistemi musicali estranei a quello occidentale ed a quelli popolari più recenti. Dentro le ninne nanne c'è la storia della propria gente: c'è la mamma che non trova il cibo per il figlio, c'è il padre che è andato lontano per trovare un lavoro, c'è la paura di chi arriva da fuori ..... La mamma sa che la cosa più importante, nella ninna nanna, è quella cantilena che viene ripetuta e piano piano addormenta. Ha lo stesso ritmo di una culla che dondola. Le parole non contano, il bimbo non le capisce...La mamma così si sfoga dopo una giornata piena di sacrifici e vuota di soddisfazioni. Adesso i bambini vengono messi davanti alla televisione quando hanno dieci o dodici mesi, si addormentano con le sigle dei programmi o la musica dei film. Per non perdere un pezzo della propria cultura sarebbe importante riscoprire queste "nenie", che sembrano spesse inventate sul momento, con parole colte "alla rinfusa", ma che ricordano al bambino/a i battiti del cuore della mamma, il suono ascoltato ancora prima di nascere.....

###### 1.1.2. Canti rituali

I canti rituali sono legati al ciclo della natura che nasce, muore, e rinasce sintetizzando lo stesso ciclo vitale dell'uomo; quando sopravverrà la cristianizzazione è lo svolgersi dell'esistenza di Cristo che, si sovrappone conservando gli antichi significati, alla più antica celebrazione dei cicli naturali.

Il cristianesimo agisce abbastanza profondamente sul modo di manifestarsi di molti momenti rituali del calendario ma elementi anteriori, molto importanti, sopravvivono, consegnandoci alcuni riti.

Tutto ciò dimostra quanta importanza abbiano nella cultura orale/tradizionale, gli eventi rituali del calendario e quanto profonde siano le radici di tale ritualità nel terreno della civiltà contadina. Oggi i riti calendariali sono in profonda crisi ed anche là dove permangono hanno quasi sempre subito trasformazioni profonde.

Il calendario agricolo tradizionale può essere suddiviso nella seguente periodizzazione (di massima):

- a) Ciclo del solstizio d'inverno (Natale, Santo Stefano, Capodanno, Epifania);
- b) Festa di S. Antonio Abate;
- c) Ciclo Carnevale/Quaresima;
- d) Ciclo della Settimana Santa
- e) Festa di Maggio;
- f) Feste dell'estate (S. Giovanni, 24 giugno, Madonna d'agosto, 15 agosto, ecc....).

### **1.1.3. Canzoni a ballo e balli strumentali**

Accanto ai canti non si può ignorare il ballo, compreso quello strumentale e sarebbe pertanto auspicabile un "revival" coreutico oltre che musicale. Le varie regioni dispongono di esperienze a vario carattere. Una classificazione dei balli popolari non può essere fatta "nominalisticamente" ma piuttosto per affinità e coincidenze strutturali, nella musica e soprattutto nelle forme coreutiche, per razionalizzazione di discendenze e trasformazioni.

### **1.1.4. Canzoni narrative**

Si definiscono convenzionalmente sotto la definizione di "canzone narrativa" vari documenti fra di loro assai diversi dalla tradizione orale, caratterizzati da un impianto polistrofico e da uno svolgimento narrativo. Rientrano in tale categoria tutti quei canti della cultura orale che in forme diverse e con diverso andamento raccontano una storia od un fatto attraverso una successione logica e coerente di strofe.

In particolare si possono distinguere due filoni principali della canzone narrativa italiana: quello della *ballata* e quello della *storia*.

La *ballata* presenta i seguenti caratteri:

- a) racconta un solo avvenimento;
- b) tende all'esposizione sintetica;
- c) evita le descrizioni d'ambiente;
- d) utilizza la forma dialogata;
- e) evita le descrizioni d'ambiente;
- f) non descrive che sommariamente i personaggi;
- g) impiega "formule";
- h) presenta quasi sempre ripetizioni e spesso ha un ritornello.

La *storia* si distingue:

- a) tende a raccontare una serie di avvenimenti;
- b) la narrazione è ricca di particolari;
- c) affronta spesso la descrizione d'ambiente;
- d) poche volte presenta ripetizioni ed il ritornello è rarissimo.

### **1.1.5. Canti di lavoro e sul lavoro**

Quella dei canti di lavoro è una categoria assai ampia ed in parte arbitraria. Infatti si è soliti far rientrare sotto la definizione di canti del lavoro non soltanto quei canti specifici che vengono utilizzati per ritmare il lavoro (soprattutto collettivo), ma anche quelli che sono destinati ad accompagnare od alleviare la fatica e la noia del lavoro individuale e collettivo. Mentre i primi hanno strutture ritmiche e di impianto generale in diretta corrispondenza con le precise necessità funzionali cui sono destinati, i secondi non sono definibili entro schemi altrettanto rigidi, anche se

una connessione fra “gesto” e “canto” esiste pure in essi, riferiti come sono al ritmo più o meno obbligato, di movimenti corporali sostanzialmente periodici. Il canto di lavoro è presente in tutte le civiltà e costituisce all’interno delle varie tradizioni orali, uno dei momenti più arcaici e stilisticamente sintomatici. La sua esistenza è connessa strettamente all’esistenza del lavoro cui si accompagna e la sparizione del lavoro segna quasi sempre la sparizione anche del canto. Le trasformazioni introdotte nelle tecniche del lavoro manuale dallo sviluppo tecnologico hanno fatto scomparire gran parte dei canti ritmici di lavoro un tempo comunissimi in tutta l’Europa. Non essendoci più né l’occasione né la necessità, il canto ritmico di lavoro è pressoché estinto in Europa, con l’eccezione di poche aree arretrate dove sopravvivono tecniche di lavoro arcaiche.

Tra i canti di lavoro figurano quelli delle mondine ovvero quel canto di mondatura considerato nel suo percorso diacronico in una serie di opposizioni: partenze / arrivi, mondine forestiere / locali, lontananza / vicinanza dal luogo del lavoro, tempo del lavoro / tempo del riposo, festa e lavoro, individualità e collettività, canto solista e canto corale, vita pubblica e vita privata, casa e dormitorio-caserma.

Da una testimonianza ...(*vedi “Movimento Terza Età”- “Ogni vita è un romanzo”-Brandelli di vita vissuta*)

”Verso le dieci del mattino, quando la fatica si faceva sentire di più, il padrone ci ordinava di cantare, si cantar per distrarci dal dolore, un antidoto insomma; diceva che lavoravamo meglio, che rendevamo di più...C’era sempre chi aveva il coraggio di cominciare, poi tutte quante la seguivano in coro; a quel punto avveniva una specie di competizione, si gareggiava a chi cantava meglio, al coro migliore; e competizione c’era anche con le mondine di altre province: le Ferraresi, le Mantovane, le Bresciane, sia nel lavoro sia nel canto, quando si lavorava al confine fra una proprietà e l’altra. Si cantavano gli stornelli inventati lì per lì, molto spesso piccanti. Il padrone era contento, noi meno: anche se cantavamo il nostro canto era rabbioso! Finalmente arrivava il fischio di mezzogiorno: noi, tutte in fila, di nuovo sull’argine, tornavamo alla cascina, molto spesso lontana.....”

### **1.1.6. Il canto cristiano**

La musica nella Chiesa è sempre stata un problema: al tempo stesso considerata indispensabile per il culto e guardata con sospetto in quanto “arte profana”. Il suo uso ha suscitato discussioni ed anatemi violenti fin dai primi secoli, come dimostrano i numerosi testi di prescrizione e d’interdizione che sono pervenuti. L’adozione di forme musicali, cantate e danzate, nell’ambito del culto cristiano venne mediata dall’intervento di gruppi eterodossi.

Il primo teorico del canto cristiano fu S. Agostino di Tageste, nel IV secolo, contemporaneo del Vescovo di Milano, Ambrogio. Nelle sue “Confessioni”, appassionata autobiografia dedicata a Dio stesso come racconto della propria ricerca teologica ed esistenziale, così scrive”(cap.VII- libro IX): “Quante volte una pungente commozione mi strappò il pianto tra gli inni ed i cantici, mentre la tua chiesa risuonava dolcemente delle voci dei fedeli...”!! Insidiato dalle invasioni barbariche del V secolo, il primato della liturgia ambrosiana si mantenne tuttavia fino in epoca carolingia, anche dopo l’energica azione organizzativa di papa Gregorio Magno(540-564), sotto il cui pontificato (590-604) tutte le melodie conosciute ed in uso nella Chiesa vennero raccolte ed ordinate nell’Antiphonarium romano, con una precisa destinazione liturgica.

Gli imperatori della dinastia carolingia poi, come già il Pipino il Breve, re dei Franchi nel 751, resero obbligatorio il gregoriano in tutto l’impero, incontrando qualche resistenza solo in alcune

Chiese locali, tra le quali quella di Milano. Il canto del culto fu tolto al popolo ed affidato ai soli chierici. Il canto comunitario, curato con tanta devozione nella chiesa primitiva, fu escluso ormai quasi totalmente dal culto domenicale e limitato soltanto alle funzioni secondarie, specialmente a quelle fuori della chiesa. Nella messa fu sostituito dal corale gregoriano, cantato in latino esclusivamente da cori di sacerdoti. Gli inni comunitari persero quindi il loro posto ufficiale nel culto e passarono agli esercizi spirituali dei sacerdoti ed al canto dei conventi.

Nei monasteri benedettini sparsi per tutta l'Europa, dal "corale gregoriano" nacquero verso la metà del IX secolo le grandi forme artistiche del Tropo (interpolazioni od aggiunte interposte nella lettura o nel canto regolare della messa o dell'ufficio canonico), a gratificazione di un particolare stimolo creativo ed a scopo di edificazione religiosa della Sequenza. Così ebbe inizio l'attività creativa musicale dei popoli d'Oltralpe, che da una parte arricchì molto il repertorio del corale gregoriano e dall'altra introdusse nell'antica tradizione forme poetiche e musicali nuove, non più legate al corale tradizionale antico, ma al tempo e luogo della provenienza. Nel XIV secolo già un Papa si preoccupa di difendere il "canto piano", come venne chiamato il canto liturgico vero e proprio, in contrapposizione al canto "figurato", sviluppato dalla pratica polifonica, che invece fu detto *cantus fractus*: di carattere ieratico non è disciplinato da scansioni regolari ma segue liberamente il ritmo della prosodia. Dopo il Concilio Vaticano II molte manifestazioni di libertà ed innovazione liturgica rimetteranno in crisi il canto gregoriano. Per la stragrande maggioranza dei fedeli i testi latini non erano "comprensibili" e quindi la liturgia popolare conduceva a "travestimenti" più o meno profondi delle parole latine, ora ricondotte a forme uguali o simili all'italiano, ora invece del tutto stravolte con esiti che, se osservati con pregiudizio, non possono non apparire mostruosi o grotteschi.

### 1.1.7. Canti di protesta

Il canto è una delle manifestazioni più significative di condivisione di un credo sociale; spesso sottolinea gli eventi principali e ne accompagna l'evoluzione. Il canto poi spesso rappresenta un documento utile, particolare, ricco di significati, per capire la storia che rivela: non tanto gli aspetti dottrinari della politica ma quelli più legati alla partecipazione emotiva e sentimentale.

Il canto costituisce una delle manifestazioni più significative di condivisione di un credo politico. Attraverso il Risorgimento prima, la nascita e lo sviluppo del movimento operaio e sindacale poi, prende forma un corpo di canti destinati a rappresentare la colonna sonora di quanti si riconoscono nei principi di Mazzini, Garibaldi ed in quelli del socialismo, dell'anarchia e del comunismo. La Grande Guerra costituisce un'ulteriore occasione che arricchisce il patrimonio dei canti: non solo quelli di matrice nazionalistica anche di quelli destinati ad accompagnare le aspirazioni dei pacifisti.

Durante il ventennio fascista il canto sociale, messo fuori legge, ha comunque una circolazione clandestina nelle riunioni segrete degli oppositori del regime mussoliniano o nelle adunate degli esuli antifascisti. Nel secondo dopoguerra "Fischia il vento", "l'Internazionale", "Bella ciao" e "Bandiera Rossa" risuonano nuovamente nelle piazze per salutare il ritorno della libertà e della democrazia.

Fatta salva una breve parentesi negli anni postbellici, il canto sociale attraversa un periodo di letargo per tutti gli anni cinquanta, fino alla prima metà degli anni sessanta, per riapparire negli anni della contestazione sessantottesca.

Il Sessantotto con i suoi riverberi sugli anni Settanta rappresenta l'ultima grande stagione del canto sociale. Bob Dylan e Joan Baez danno voce ad una protesta in cui confluiscono gli stessi motivi che un secolo addietro avevano accompagnato le lotte del movimento operaio: la solidarietà, la giustizia, i diritti calpestati delle minoranze, l'invocazione della pace.

Con la "crisi della politica" a partire dagli anni Ottanta gli strumenti (canti sociali) di una stagione che aveva eletto la politica a primato, vengono messi "in soffitta". A tener viva la tradizione del

“canto sociale” è tutta una generazione di cantautori, da Guccini, a De Gregori, a De André a Fossati: una generazione che si ispira a Bob Dylan od alle suggestioni degli *chansonniers* francesi ovvero a due tradizioni musicali differenti, ma unite nel ripercorrere gli stessi temi del canto sociale ottocentesco. La tradizione del canto sociale è spesso stata affidata alla trasmissione orale: per tale motivo di uno stesso canto circolano diverse versioni.

### 1.1.8. Canzoni al femminile

**In area carpigiana si ritrovano artiste che ancora oggi s’impegnano per diffondere la conoscenza del canto popolare.**

#### ***INTERVISTA A MARIKA BENATTI***

- Lei e’ un’artista eclettica e multiforme: canta, suona la chitarra, è autrice di canzoni, è pittrice. Fra tutte queste sue doti e/o predisposizioni in particolare focalizzerei il canto popolare. Con quale spirito Lei interpreta la tradizione popolare e quanto la giudica ancora oggi importante ?
- Ritieni essenziale per un’artista riaffermare le proprie tradizioni attraverso questa modalità? Quali sono i canti popolari più vicini alla tradizione emiliana ed in particolare carpigiana?
- Nella scelta del Suo repertorio quale e quanta importanza dedica ai diversi ambiti : ninne nanne, canti ritmici di lavoro, certi canti rituali. Ritieni che questi strumenti risultino ancora oggi primari ed essenziali per l’inculturazione? Quanto influisce il pubblico nella scelta e quale ruolo giocano invece il gusto e la sensibilità personale?
- Preferisce che nel Suo repertorio di canto popolare riaffiori anche l’*anima femminile* (vedi ad esempio la ninna-nanna, il canto di donne al lavoro, la donna *abbandonata*)?
- Il canto ha da sempre testimoniato l’adesione ad un ideale o ad un credo politico (canto sociale, inni), oppure ha esaltato il senso di appartenenza; oggi secondo Lei a quale fase storica si appartiene? La musica popolare nelle sue diverse espressioni, quale ruolo ha nella comunicazione sociale e politica? E con quali linguaggi e canali?

Marika Benatti mi accoglie con un sorriso nella sua casa carpigiana: dal suo volto traspare luce ed un atteggiamento incoraggiante.

Cantante interprete ed autrice lavora e vive a Carpi. La sua disponibilità alla musica e canto popolare è stata spronata da una cultura familiare: la voce della mamma o, più spesso, della nonna le hanno trasmesso quelle canzoni popolari che l’hanno sempre attirata. E’ infatti cresciuta in una famiglia in cui la musica era tutto, ovvero il “filo conduttore comune”; in famiglia erano tutti musicisti. Evidenzia come proprio le nonne cantassero canzoni ai bambini, che a loro volta avevano imparato dalle generazioni precedenti e quindi il loro ruolo diventava un importante “anello di congiunzione fra il mondo della tradizione orale e sociale”.

Continua poi l’analisi rappresentativa dicendo che, a suo parere, la canzone popolare negli anni ‘70 ha ripreso un proprio fervore ed e’ rinata anche attraverso tanti gruppi vocali e musicali; ascoltando anche tanti cantanti e gruppi negli anni ottanta Marika ha iniziato il suo inarrestabile

vagare come cantante folk, nelle piazze, nelle feste popolari, nei raduni pacifisti, interpretando vari generi: dal canto popolare dialettale delle regioni italiane, al blues, al jazz prediligendo in particolare cantanti come Joan Baez.

Marika crede che la finalità della canzone popolare sia proprio quello di fare conoscere alla gente le proprie radici ovvero “*chi si e' e da dove si viene*”...Gli stessi canti “del e sul lavoro” hanno rappresentato una possibilità specifica utilizzata per ritmare il lavoro(soprattutto collettivo), ma anche una modalità di sfogo destinata ad accompagnare od alleviare la fatica e la noia del lavoro, individuale e collettivo e quindi “esprimere il proprio sentire interiore”.

Le “ninne nanne”, le filastrocche e le rime costituiscono, con le formule magiche, i richiami, certi canti ritmici di lavoro, certi canti rituali, un elemento molto importante del cosiddetto folklore di base, cioè del fondamento arcaico della comunicazione orale/tradizionale. In particolare la “ninna nanna” non assolveva soltanto al compito di quietare ed addormentare i bambini, ma anche a quello di avviare il processo di inculturazione del nuovo nato(inculturazione non soltanto musicale). Attraverso la ninna nanna poi era offerta alla donna un’occasione di sfogo non altrimenti possibile all’interno della società rurale tradizionale. Ciò spiega in parte perché tanto spesso le ninne nanne, contro l’opinione corrente, non abbiano testi lieti e sereni e musicalmente si connotino come veri e propri lamenti, anche disperati per esprimere la sofferenza interiore della donna..Come ninne nanne il mondo popolare ha usato testi anonimi in cui si è fatto esplicito riferimento al sonno del bambino(con promesse di “piccole minacce”).Ciò che uniforma spesso i testi è la funzione a cui vengono destinati, ma quasi mai i caratteri musicali originari vanno interamente perduti. Per quanto riguarda le rime, le filastrocche ed i giochi infantili va ricordato che anche in questo caso la funzione preminente non è quella del gioco, del trattenimento o del divertimento. I giochi che l’adulto fa con il bambino (per esempio farlo saltare sulle ginocchia e poi fingere di lasciarlo cadere) oppure quando gli chiede di battere o muovere le mani ad un certo ritmo e secondo un certo modello, hanno lo scopo di promuovere il coordinamento dei movimenti, di suscitare il controllo emozionale, di far apprendere nozioni e vocaboli. Quindi ninne nanne, rime infantili, filastrocche sono strumenti primari ed essenziali di inculturazione in una società tradizionale ed in una economia contadina. Marika ha elaborato tempo fa un progetto di spettacolo per i bambini sulla tradizione popolare emiliana che ha come titolo “TIRABUCIN CAVAL E MASER” al fine di riportare in vita le canzoni, le filastrocche,le ninne nanne, i detti proverbiali antichi, le “conte” ed i giochi corali che si compivano nei cortili e che si ascoltavano nelle stalle d’inverno.

Generalmente il canto popolare viene lanciato come messaggio di appartenenza e quindi ancora oggi viene riproposto alle giovani generazioni non soltanto come ricordo ma perché risulta affascinante consegnare alla memoria il modo che le nonne hanno di raccontare; una modalità questa che non potrebbe prescindere dal dialetto, lingua “vera” per eccellenza e che proprio grazie alle nostre nonne anche noi fortunatamente abbiamo ancora nelle orecchie. Il Sud d’Italia tradizionalmente conserva e dà risalto ai canti popolari, anche se ultimamente pure le nostre aree hanno riscoperto tali canti e ballate, quale modalità per esprimere un’ideologia. Molti gruppi dell’area nord settentrionale portano in giro, in occasioni di celebrazioni (“25 aprile”, “giorno della memoria””1 Maggio”) canti e melodie conosciute per la prima volta grazie ad un suono decisamente più familiare: la voce della mamma o più spesso della nonna.

Tra le canzoni e ballate del repertorio di Marika vi è: “*Mamma mia dammi cento lire*”(adattamento al tema dell’emigrazione di una ballata assai nota,di solito pubblicata come la “La maledizione della madre”);”*Gli scariolanti*”(canto noto legato a quelle opere di bonifica che soprattutto a partire dal 1880 hanno trasformato profondamente il paesaggio agricolo e quindi la realtà agricola e sociale dell’Emilia-Romagna: gli scariolanti erano infatti braccianti che prestavano la loro opera nei lavori di bonifica);”*Bella ciao*”(la più famosa delle canzoni della Resistenza italiana),”*Angiolina, bella Angiolina*” e brani rappresentativi della Pace .(vedi ad esempio “*Se tutte le ragazze*”,*Evenu*

*Shalom.*)Marika,il 28 gennaio 2001, e' stata invitata dalla Fondazione ex Campo di Fossoli ad eseguire canti tradizionali ebraici durante la manifestazione"Giornata europea della memoria". Nella scelta del suo repertorio fa presente che si basa, oltre che sull'inclinazione personale,soprattutto su "effetti di ritorno e gradimento del pubblico": la gente ama riconoscersi e quindi tali coinvolgenti canzoni trasmettono emozioni sia a persone in età che agli stessi giovani: le sue esibizioni hanno anche finalità culturali di raccordo tra generazioni. In passato ha cantato anche brani popolari religiosi nel recital dell'attrice Ivana Monti, dal titolo"*Mia cara madre*".

Marika congedandomi con il suo dolce sorriso, mi fa poi presente che purtroppo ancora poco si fa a livello locale,a differenza di alcuni Paesi come l'Olanda e la Francia, per valorizzare le fonti popolari. Un tentativo a Carpi e' stato comunque attivato, (con l'ausilio della Biblioteca e fonoteca del Comune) attraverso la divulgazione di un cd in cui sono stati raccolte "canzoncine e filastrocche popolari d'Emilia".La diffusione si è poi estesa anche in alcuni asili nido e scuole d'infanzia.

Arrivata a casa non posso che accingermi incuriosita ad ascoltare il cd riscoprendo ancora una volta, attraverso la limpida voce di questa eclettica artista, filastrocche quali "*La Santa Caterina*";"*Lune la fune*";"*Piva piva*" ,che tante volte anch'io, in gruppo, ho cantato unitamente alle mie amiche d'infanzia ed adolescenza. Tutto ciò mi allietta enormemente e quindi ancora una volta ringrazio Marika.

*(intervista effettuata in data 2.4.2008)*

C.I.F. Parma

**UNA TAVOLATA MULTICOLORE: TRADIZIONI LOCALI E DIALOGO  
MULTICULTURALE VISSUTO**

di *Angiola Maria Stagni Brizzolara* – Presidente Emerita CIF Emilia Romagna

Ho incontrato tante persone nella mia vita, ho conosciuto esperienze diverse e mi sono convinta che l'incontro faccia fiorire novità. Oggi si parla di "meticcio culturale"; io preferisco parlare di incontro, di scambio, di dialogo: mi pare che così si evidenzia la positività di ciò che ne scaturisce.

Anche mio padre era nato in America, nel Mississippi sul finire dell'800. I suoi genitori facevano parte di quella schiera di emigranti che cercarono fortuna nel West. Nel saloon di Charlie Brizzolara molti cercatori d'oro e pistoleri si fermarono. E la mia nonna Maria - si racconta - aveva le colt sotto il grembiule. Così a casa mia si mangiava il "pai", il pie-apple pie americano, una torta di mele, non dolce perché fatta di pasta di pane. Alta, piena di pezzettini di mela tagliati grossi, forata con le punte della forchetta. Si mangiava calda ed era la nostra cena come si faceva sulle rive del Mississippi. E mi sentivo un po' pioniera in base a quei racconti. Adesso noi italiani non siamo più costretti ad emigrare per trovare lavoro; sono altri i popoli che si affacciano alle nostre frontiere; sono in "casa nostra" e forte è l'impronta femminile di tale immigrazione. Molte donne lasciano la loro famiglia per entrare nelle nostre e questa è la mia testimonianza di una calda esperienza di famiglia multiculturale. La festa dell'Immacolata, l'8 dicembre ci siamo ritrovate nella mia casa di Bologna con le mie nipoti di Noceto (Parma) mio paese natale. Loro sono molto legate e fiere delle tradizioni ereditate e sono venute con i doni della loro terra: formaggio e burro, poi uno "strologhino" (un piccolo salame fatto con i ritagli del culatello) e l'immancabile nocino.

Per il primo c'erano gli anolini in brodo, fagottini belli, gonfi e come secondo piatto un lesso. Da Noceto è arrivato pure il "dolce-brusco": una salsina rossa cotta a fuoco lento con acqua per alcuni minuti e per finire le marmellate di "zio Nino" fatte con i frutti delle nostre colline di Loiano e Monghidoro. E poi il nocino, fatto a regola d'arte, tipico dei nocetani, con noci acerbe messe in infusione con l'alcol con zucchero e tanti aromi...

Tradizioni culinarie preparate e servite ad una tavolata di famiglia in cui erano presenti, oltre alle mie nipoti ed ai miei figli, Svetlana, chiamata Lucia una giovane sposa moldava da alcuni anni in Italia, un'amica preziosa per alleviare le sofferenze di mia cognata Jores. E poi la nostra Georgeta, detta Gina, rumena, premurosa custode dei tanti anni miei e di mio marito che condivide le piccole grandi cose del quotidiano. E poi c'era Mery, detta Miriam filippina che si occupa delle faccende domestiche in casa di mio figlio.

Lucia, Gina e Mery portano con se le loro tradizioni ed i loro linguaggi che, per osmosi passano a noi e nel contempo accolgono i nostri e li portano nelle loro terre di origine.

Si crea così un importante scambio che permea il modo di vivere dei nostri popoli e ci consente di crescere in una cultura che si fa globale, non per esclusione della cultura locale, ma per inclusione. Sì, una modalità inclusiva di fare cultura come le mura domestiche esigono, senza clamore, ma calda ed efficace: rispettosa delle individualità e perciò portatrice di



vita. Anche la religione ne trae arricchimento: Lucia-Svetlana è ortodossa e molto legata ai simboli e alla bellezza della liturgia; Gina-Georgeta è avventista e pone al centro la Parola di Dio, di cui esercita il culto ministeriale; Mery-Miriam è di fede diversa, con quella forma meditativa che è tipica del carattere orientale. Ascoltare la loro esperienza è cogliere la multiforme varietà dei linguaggi di Dio.

Qualche anno fa non sarebbe stato possibile una tavola così variegata. Mi viene da pensare che in questo Natale, si possa realizzare la profezia di Isaia "in quei giorni il Signore imbandirà un banchetto di carni grasse per tutti i popoli".

La cultura della pace passa anche tra le mura delle nostre case.

## PARMA E LA PRINCIPESSA AUSTRIACA

*Anna Torti*

A Parma, nella prima metà del secolo XIX, si è compiuto un fenomeno culturale di grande rilevanza storica, anche se è stato vissuto e acquisito come qualcosa di "naturale": la tradizione locale è stata rigenerata e arricchita dagli aspetti più vivi e positivi della cultura europea in un processo di interazione, come accade in agricoltura quando un innesto produce frutti più saporosi, senza danneggiare le caratteristiche originarie.

Questo è avvenuto grazie all'apporto, agli interventi politici, giuridici, economici, sociali di un'immigrata d'eccezione, Maria Luigia d'Austria, che fu inviata a Parma dopo il crollo dell'impero napoleonico e che aprì la città, che amò come la sua seconda patria, all'Europa, senza però tradirne tradizioni e cultura.

Un paradosso storico sembra essere quello che ha inciso profondamente nelle tradizioni e nella civiltà di una città come Parma. Di origini romane, sede di un glorioso comune, orbitante nella sfera del ducato di Milano, prima, e, poi, governata dai Farnese e dai Borboni, ha trovato in una principessa austriaca che è riuscita a coniugare la sua cultura di illustre "migrante" con la "parmigianità".

Il rapporto straordinario tra i Parmigiani e la "buona duchessa" venuta da lontano è evidente ancora oggi, a più di centocinquant'anni dalla sua morte, il ricordo dei Maria Luigia è ancora vivissimo.

Maria Luigia, come duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla, fu lodata concordemente dai contemporanei per mitezza, bontà, munificenza, amore verso il popolo. Basterebbe leggere i giudizi dei contemporanei, dal Malaspina al Giordani per averne conferma. Dopo mezzo secolo dalla sua morte Caterina Pigorini Borri affermava che Parma non poteva dimenticare la sua duchessa, perché senza numero erano state le sue opere di pubblica utilità che hanno lasciato un'impronta particolare di magnificenza, di giustizia e di bontà.

Il Ducato che venne assegnato alla moglie di Napoleone, dopo che l'imperatore sconfitto fu confinato all'Elba, era al collasso economico, il carovita alle stelle, un gran numero di mendicanti affollava le strade della città, non si trattava di una facile eredità, eppure nel corso del trentennio del governo di Maria Luigia la città cambiò volto e di fatto vennero affrontati per la prima volta a Parma quelli che saranno i tragici problemi dell'Italia moderna, come dimostrano sia il risanamento

finanziario, la riforma della giustizia, e i grandi lavori pubblici, soprattutto i così detti *lavori d'inverno* che ebbero per scopo principale l'impiego dei disoccupati e l'attivazione dei traffici.

Maria Luigia ha saputo coniugare in un modo egregio opere di assistenza, interventi culturali e anche con opere pubbliche che promossero sia le attività economiche che le comunicazioni, creando una sorta di "meticcio culturale". Maria Luigia riuscì a compiere un autentico prodigio, quello di trasformare una cittadina di provincia come Parma nella Città della Musica.

La "buona duchessa" si preoccupò dell'infanzia: nel 1841 fu fondata la Casa della Provvidenza, in continuazione degli asili infantili. Una parte dell'ex convento di sant'Alessandro fu adattata ad uso dei Fratelli delle scuole cristiane, chiamati a Parma nel 1837, per provvedere "alla pubblica educazione" con l'insegnamento gratuito della dottrina cristiana, della grammatica italiana, di calligrafia e aritmetica, nonché di nozioni di storia e geografia.

La duchessa affranta nel fisico e nel morale, morì a Parma il 17 dicembre 1847 ad appena 56 anni.

Maria Luigia ancora oggi è circondata da un alone di simpatia, infatti se la sua mitezza poteva essere attribuita più a debolezza che a virtù attiva, la tolleranza, la dolcezza, preoccupazione per le fasce più deboli della popolazione possono essere attribuite alla sua specifica volontà, come testimonia la fitta corrispondenza con il padre imperatore.

Con Maria Luigia si stabilisce un equilibrio tra il mondo provinciale e la grande cultura europea.

Ancor'oggi si respira l'atmosfera che ha dato alla sua città d'adozione la principessa austriaca, ma soprattutto la cultura, l'attenzione al sociale, la prospera economia di stampo europeo sembrano essere oggi l'eredità più cospicua che Parma ha ricevuto dalla "buona duchessa" che ha saputo, pur venendo da una tradizione lontana, introdurre e valorizzare tradizioni culturali come strumento di dialogo con i suoi concittadini acquisiti.

C.I.F. PIACENZA  
DANZANDO ATTRAVERSO I TEMPI  
*Giuseppina Schiavi*

### *Le Quattro Province*

Collocata all'estremità Ovest della Regione Emilia Romagna, provincia di confine con [Alessandria](#), in [Piemonte](#), [Genova](#), in [Liguria](#) e [Pavia](#), in [Lombardia](#), Piacenza è stata storicamente zona di transito per commercianti, eserciti, pellegrini e viaggiatori; vi passavano antiche percorrenze come la [via Postumia](#) (tracciata da Aulo Postumio Albino nel [148 a.C.](#)) che collegava [Genova](#) ad [Aquilaia](#); la [via del sale](#) attraverso la quale transitava, verso la [pianura Padana](#), il sale proveniente dalla [Liguria](#) e dalle saline di acqua [salsa](#) di [Bobbio](#) e Salsominore; la [via sacra dei Longobardi](#) che da Pavia raggiungeva Monte S. Angelo nel Gargano; la [via Francigena](#), che durante il [Medioevo](#) portava i pellegrini dalla [Francia](#) a [Roma](#) e da qui a [Gerusalemme](#).



La definizione di un esatto confine di questa zona è difficile, l'estensione attuale è limitata alle aree montane e valligiane di [val Borbera](#) e [val Curone](#) nella [provincia di Alessandria](#), alta [valle Scrivia](#), alta [val Trebbia](#), [val d'Aveto](#), [val Fontanabuona](#) in [provincia di Genova](#), [valle Staffora](#) in [provincia di Pavia](#), val Trebbia, [val Boreca](#), [val Tidone](#), [val Luretta](#), alta [val Nure](#) in [provincia di Piacenza](#).

Si deve all'opera del fiume [Trebbia](#) e dei torrenti [Scrivia](#), [Aveto](#), [Bisagno](#), [Borbera](#), [Boreca](#), [Curone](#), [Lavagna](#), [Staffora](#), [Tidone](#), l'aver scavato vallate impervie nelle quali la difficoltà di comunicazione e le strade tortuose - unite alla tenacia dei montanari - hanno contribuito a preservare dal rischio di estinzione una fetta importante del patrimonio culturale [italiano](#), arricchitosi nel tempo con la presenza dei [Liguri](#) nell'[Età della pietra](#) (villaggio [neolitico](#) a [Travo](#), [val Trebbia piacentina](#)) e nell'[età del ferro](#) ([castelliere](#), villaggio fortificato di [Guardamonte](#) nell'[Alessandrino](#)), dalla presenza dei [Romani](#), testimoniata da toponimi, ritrovamenti archeologici e documentazione storica (es. [Tabula alimentaria traiana](#) di [Veleia](#) del [II secolo d.C.](#)), dal passaggio delle truppe di Annibale che nel [218 a.C.](#), sconfisse il console romano Tito Sempronio Longo nella famosa [battaglia della Trebbia](#).

Dal IV al V secolo, sotto la pressione crescente delle popolazioni barbariche, con la migrazione dalla costa ligure e dalla pianura verso le zone montuose si sono creati nuovi insediamenti basati su un'economia di sussistenza agro-pastorale e durante il dominio [Longobardo](#), l'[Abbazia fondata da San Colombano](#), monaco [irlandese](#), rese [Bobbio \(PC\)](#) in [Val Trebbia](#) uno dei più ricchi ed importanti centri del [Medioevo](#).

Con la caduta dei Longobardi a opera di [Carlo Magno](#), il [Sacro Romano Impero](#) costituì i [Feudi Imperiali](#) e, allo scopo di mantenere un passaggio sicuro verso il mare, li assegnò a famiglie, quali i [Malaspina](#), i [Fieschi](#), i [Doria](#), i [Pallavicino](#), i [Landi](#) e i [Farnese](#), che li dominarono per secoli.

Con l'arrivo di Napoleone il territorio venne diviso tra la [Repubblica Cisalpina](#) e la [Repubblica Ligure](#) e nel 1815 gli ex feudi imperiali furono ceduti prima al [Regno di Sardegna](#) e poi nel [1861](#) annessi al [Regno d'Italia](#).

Tra gli elementi culturali comuni di queste vallate il più noto è quello musical-coreutico. Il modo di cantare dei [cori](#), influenzato dal [trallallero](#) genovese, il repertorio delle musiche da [piffero](#) e le [danze popolari](#) dette, appunto, delle *quattro province* sono preziose testimonianze di una cultura antica miracolosamente sopravvissuta fino ai nostri giorni ed arricchita dalle varie dominazioni. Accomunano questi territori anche alcune feste popolari e riti calendariali, quali le questue per il [Calendimaggio](#), il [Carnevale](#) e i festeggiamenti dei [Santi patroni](#), la “galina grisa”, la partenza per la leva, il matrimonio con la “sposina” o i cortei con la “sestrina”, sempre animate da almeno una coppia di musicisti con piffero e fisarmonica che suonano dal vivo e, con la fine della civiltà agricola-montanara, sono rimasti i *portatori della tradizione*.

Alcuni importanti gruppi di folk revival hanno introdotto i brani da piffero che scandivano i vari momenti della vita contadina o l'uso della “musa” nei loro concerti e negli spettacoli offerti alla gente, ai turisti e agli ospiti, animando le piazze e le vie dei paesi, vengono chiamati ad esibirsi anche in altre parti d'Italia ed all'estero, a dimostrazione del valore socializzante della musica.

## ***Strumenti tradizionali***

### ***Piffero***

Più comunemente si indica con piffero un [aerofono](#) ad [ancia](#) doppia a cameratura conica, della famiglia degli [oboi](#) derivato dall'antico [ciaramello](#) medioevale



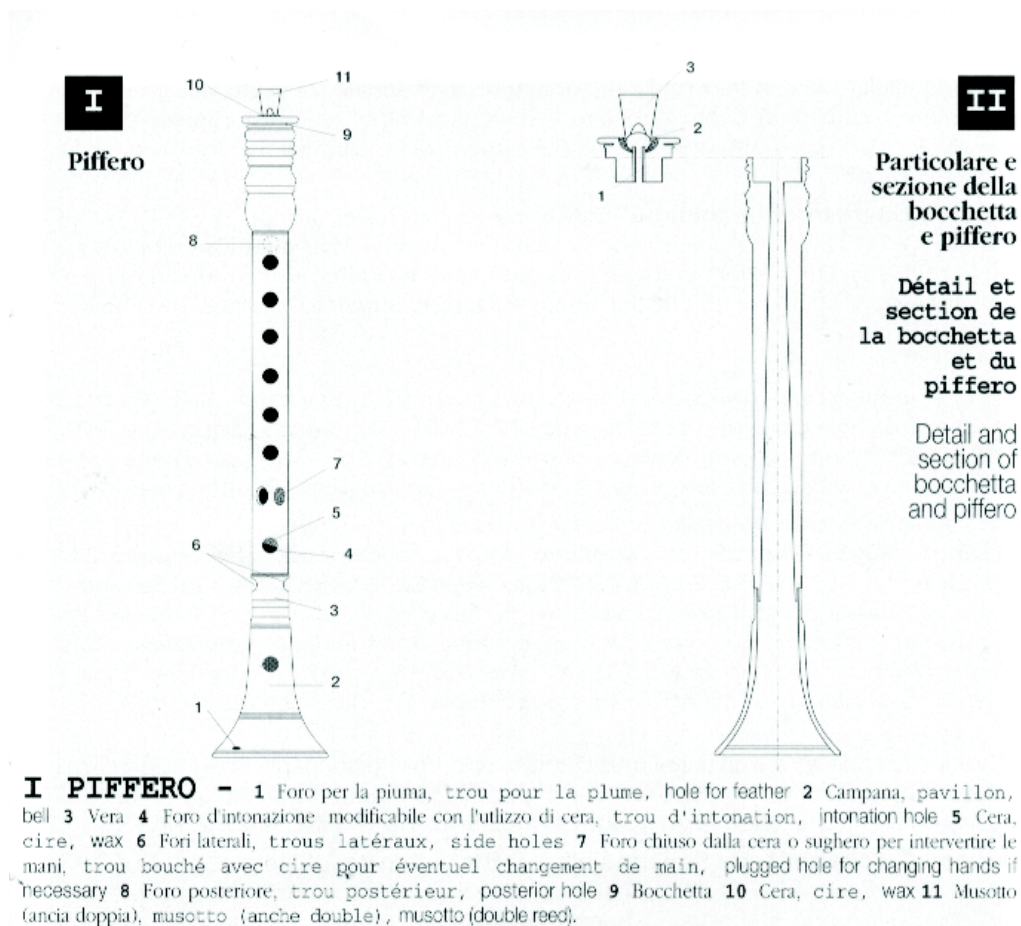
Pifferaio

Si suole far risalire l'origine degli aerofoni conici ad ancia doppia all'invenzione dell'oboe islamico, collocabile attorno l'VIII secolo; se pure conosciamo precedenti manifestazioni di questa struttura, anche nell'Italia romana, possiamo collocare nella Persia dell'alto Medioevo il punto di partenza dello sviluppo dell'oboe giunto sino a noi con radicali e molteplici trasformazioni lasciando tuttavia integra la morfologia di base.

Ma anche partendo da un prototipo unico troviamo tre differenti tipi di oboe: il *surna islamico* si caratterizzato dall'ancia morbida a "schiacciamento" ricavata da uno stelo vegetale, dal disco labiale mobile e foro posteriore intermedio tra il primo e il secondo foro anteriori, e gli *oboi europei* a loro volta divisi in due gruppi tipologici: da una parte, *la bombardina rinascimentale* con ancia dura

di canna essiccata, pirouette fissa e infossata, assenza di foro posteriore; d'altra parte, gli strumenti

tra cui si inserisce il *piffero delle Quattro Province*, con ancia dura, pirouette non infossata e foro posteriore "alto". In realtà molti degli oboi popolari europei sono strutturati secondo diverse caratteristiche intermedie, soprattutto per quanto riguarda l'assenza del foro posteriore; inoltre esistono importanti casi di strumenti privi di pirouette (bombarde bretonne, ciaramella italiana centro-meridionale, dulzaina spagnola, aubò della Languedoc).



(Traditions of the oboe / Valla, Guglielmetti -- Silex : 1994)

Il piffero è l'unico oboe popolare stabilmente legato ad una zampogna che possieda la pirouette. Infatti, sia la *bombarde* che la *ciaramella* si caratterizzano per un'ancia che è in tutto simile, tranne che nelle proporzioni, a quella dei *chanter* dei rispettivi strumenti accompagnatori (biniou e zampogna). Differisce inoltre in altre sostanziali caratteristiche sia dalla diana della musa che dai suoi parenti bretoni e italiani centro-meridionali, lasciando presumere che alla base della coppia piffero-musa ci sia stato un incontro tra due strumenti aventi origini diverse e indipendenti.

Le raffigurazioni in manoscritti del X secolo, le descrizioni in testi del 1600 avvalorano l'ipotesi dell'appartenenza del piffero ad un gruppo di strumenti "arcaici" che si sono modernizzati nella forma senza perdere le loro caratteristiche originarie, nati in Europa nel Medioevo e vissuti a fianco, ma in disparte, rispetto ai legni ad ancia organizzati in famiglie nel Rinascimento e largamente usati nella musica cerimoniale e militare.

Fonti iconografiche e letterarie dimostrano l'uso popolare di bombarde e di pifferi, anche solisti, nell'Italia settentrionale, tra Liguria e Lombardia in particolare, a partire dal XVII secolo; spesso per

lo stesso territorio (e da tempi ancora precedenti, dal sec. XV in poi), ricorre l'accoppiamento tra pifferi e zampogne, con il piffero di taglia più grave della diana. Si pensa al frutto dell'influenza esercitata dalle bande di fiati di uso militare e di origine islamica, importate in Europa a seguito delle Crociate e adattate nel Rinascimento in complessi strumentali, fondamentali per comprendere il rapporto tra *musica culta*, *semi-culta* e *popolare*. Esse infatti passano facilmente dall'uso pubblico "ufficiale" (civico o di corte) ad occasione festive, anche private, per accompagnare balli e cortei nuziali, ed erano composte da semiprofessionisti del ceto popolare (artigiani, per lo più).

Il Piffero delle quattro province ha l'intonazione in *sol* ed è costituito da tre parti

- il *musotto*: l'ancia, realizzata in canna, è collocata in una "piruette" (bocchino), particolarità unica in Italia, che permette di eseguire il fraseggio tipico detto "masticato" del repertorio delle quattro province,
- la canna conica con 8 fori per la diteggiatura,
- un padiglione svasato chiamato "campana" dove riposa, durante l'esecuzione, una penna di coda di gallo, che serve per pulire l'ancia.
- le *vere*, anelli di rinforzo e abbellimento in ottone.

Anticamente veniva accompagnato dalla [cornamusa](#) appenninica detta [müsa](#) e ai nostri giorni più frequentemente dalla [fisarmonica](#), in coppia tipica della tradizione popolare

Il tornio a pedale e gli attrezzi della bottega del rinomato costruttore di pifferi Nicolò Bacigalupo, detto il *Grixiu*, attivo nel genovese dal 1900, sono conservati nel Museo etnografico [Ettore Guatelli](#) di Ozzano Taro (PR) ed ancora oggi i pifferi continuano ad essere costruiti da [Ettore Losini](#), detto *Bani*, nel suo laboratorio a Degara di [Bobbio](#) (PC).



La musa



Il laboratorio

## *Müsa*

E' uno [strumento musicale](#) della famiglia delle [cornamuse](#), ad [ancia](#) doppia con [bordone](#) ad ancia doppia con bordone ad ancia semplice, intonata in [do](#) con la sensibile [si](#).

Venne utilizzata fino agli [anni trenta](#) del secolo scorso, prima di essere sostituita dalla [fisarmonica](#), in accompagnamento del [piffero](#). Nella provincia di Piacenza era diffusa nelle valli della parte

ovest: [val Trebbia](#), [val Tidone](#), [val Luretta](#), [val Boreca](#), mentre nelle valli ad est, dalla [val Nure](#) fino alla [provincia di Parma](#) si usava la [piva emiliana](#).

***La musa, a sua volta, appartiene ad una specie tipologica presente nella fascia meridionale dell'Europa continentale (Catalogna, Francia meridionale, Appennino emiliano), e in particolare è vicina in alcuni aspetti costruttivi, oltre che in senso geografico, alla piva solista della montagna emiliana.***

E' composta da tre canne: una con fori digitali (*chanter* o canna del canto), una canna di *bordone* che emette un unico suono ed una detta *insufflatore*, tutte inserite in un *otre* di pelle quale serbatoio di aria.

- Il *chanter*, ad [ancia](#) doppia, è costruito in un unico pezzo di legno, lavorato al tornio, con sette fori (quindi mancante del foro per il pollice; la nota che manca si ottiene ottavizzando lo strumento) per le dita nella sua parte anteriore, il foro per il mignolo è doppio per permettere l'uso dello strumento a destrimani e mancini (quello non utilizzato viene tappato con cera) e possiede altri fori chiusi detti di *intonazione*.
- Il *bordone*, ad [ancia](#) semplice, è costituito da due pezzi, lavorati al tornio, con all'estremità dei fori di intonazione che vengono tenuti aperti o chiusi con la cera per modificare l'intonazione; è intonato in [sol](#) ([tonica](#)) o [re](#) (dominante), possibilità di scelta che costituisce un caso straordinario nel panorama delle cornamuse europee: solo una svedese, detta *säckpipa*, anch'essa attualmente in disuso, possiede un bordone con fori per modificare l'altezza del suono prodotto; la canna di bordone viene tenuta appoggiata all'avambraccio, a differenza della [piva emiliana](#) che avendo due bordoni appoggia il maggiore sulla spalla ed il minore sull'avambraccio.
- L'*otre* o *baga* è in pelle conciata, tradizionalmente di capretto, che viene cucita nella parte posteriore e si utilizzano le aperture di collo e zampe anteriori per l'iserimento dell'*insufflatore*, del *chanter* e del bordone.
- L'*insufflatore*, con valvola di non ritorno, permette al musicista di immettere il fiato dentro l'*otre* che lo distribuisce in modo costante a *chanter* e bordone, con la pressione che l'avambraccio esercita sull'*otre* stessa.

Le costruisce ancora oggi Ettore Losini nel suo laboratorio di Degara di [Bobbio](#) (PC).

La *müsa* dava il nome, e ha continuato a farlo ben oltre la sua andata in disuso, alla coppia di musicisti tipica delle quattro province i [Müsetta](#), che suonavano prima piffero e *müsa*, poi piffero e fisarmonica, ed oggi è il nome di un rinomato gruppo musicale della val Trebbia.

### ***Piva emiliana***

E' una [cornamusa](#) in uso nell'[Appennino piacentino e parmense](#)., prevalentemente nelle valli del [Nure](#) e dell'[Arda](#).

L'uso di questo strumento venne abbandonato nel periodo immediatamente successivo alla [Seconda Guerra Mondiale](#). Era uno strumento solista usato prevalentemente per il ballo e dagli anni ottanta del secolo scorso è iniziato un recupero dello strumento ad opera di numerosi gruppi musicali attivi nel modenese e in altre zone dell'Emilia-Romagna.

E' composta da una canna con fori digitali (*chanter* o s-cella in dialetto parmense), da due canne di [bordone](#) (maggiore e minore) e da una detta *insufflatore*, tutte inserite in un *otre* di pelle che costituisce il serbatoio dell'aria.

Il *chanter*, sempre unico pezzo di legno lavorato al tornio, è in tutto simile a quello della musa e l'otre funziona allo stesso modo solo che viene fatto un apposito taglio per inserire l'insufflatore.

Il bordone minore, ad ancia semplice costituito da due pezzi, produce un suono un'ottava sotto rispetto alla nota più grave del *chanter*, e viene tenuto appoggiato all'avambraccio. Il bordone maggiore, ad ancia semplice costituito da tre pezzi, produce un suono due ottave sotto alla nota più grave del *chanter*, e la sua canna viene tenuta appoggiata alla spalla. Il fatto che i bordoni siano composti da più pezzi permette al musicista di accordarli prima di suonare, accorciando o allungando la lunghezza complessiva delle canne facendo scorrere avanti e indietro i singoli segmenti delle parti in innesto..

Alcune pive raccolte da [Ettore Guatelli](#) sono conservate al Museo etnografico di [Ozzano Taro](#) (PR).

### ***Fisarmonica***



Fisarmonica a piano

E'uno [strumento musicale](#) [aerofono](#) [a mantice](#), per lunghi anni legato al folklore ed alla tradizione della [danza popolare](#).

Il primo brevetto di un *accordion*, termine oggi usato in molte lingue (pur con varianti grafiche) per indicare la fisarmonica, fu depositato il [6 maggio](#) del [1829](#) a [Vienna](#) dal costruttore di [organi](#) e [pianoforti](#) [Cyrill Demian](#) e dai suoi figli Carl e Guido, con dieci bottoni per eseguire le linee melodiche e due bottoni per i bassi.

Le evoluzioni tecniche e costruttive dello strumento hanno sempre più perfezionato il suo [timbro](#) e la sua [intonazione](#), favorendo la presenza dello strumento anche in ambiti musicali più colti.



La fisarmonica ha due bottoniere: una corrispondente alla mano sinistra, l'[accompagnamento](#) che fa suonare i bassi e gli accordi maggiori, minori, di settima (senza la quinta) e di quinta diminuita, l'altra corrispondente alla mano destra serve al canto ed è definita "bottoniera cantabile". Esistono anche fisarmoniche dove la mano destra suona su una tastiera simile a quella del pianoforte. Queste tastiere raggiunsero il boom negli anni 20 quando sulle navi da crociera il pianista dovette adattarsi a suonare anche questo strumento, indispensabile per certi brani. Venne denominata "fisarmonica a piano" mentre la vera fisarmonica è "a bottoni" detta anche "cromatica". Una variante della fisarmonica a bottoni è la fisarmonica "diatonica", identica nell'aspetto a quella cromatica, ma che differisce per il funzionamento: nella cromatica un bottone produce la stessa nota indipendentemente dal verso del mantice (in gergo, il verso indica il movimento che si esegue, ossia apertura o chiusura), mentre nella diatonica lo stesso bottone produce due note diverse a seconda del verso del mantice.

## ***Danze tradizionali***

Nel crocevia di montagne che dall'Appennino piacentino scendono a Genova, ad Alessandria e a Pavia, nel silenzio delle pinete, tra boschi di castagni e villaggi di pietra, aria profumata di ginepro, di funghi, di muschio e qualche alito di mare, è racchiusa una delle quattro zone dell'Italia Settentrionale dove sono sopravvissute tradizioni musicali e coreutiche, insieme alle danze tradizionali *Occitane* delle Alpi Occidentali, ai *balli friulani* della Val Resia ed agli "stacchi"

dell'Appennino Bolognese

Il ballo popolare è un'occasione di incontro sociale, un gioco per grandi dove uomini e donne si incontrano e si guardano negli occhi sotto gli occhi di tutti solo i pochi minuti di ballo o cercando l'incontro della vita, nella calda atmosfera creata dagli strumenti tradizionali. Il ballo, oltre alle

occasioni di corteggiamento, sottolinea tutti i momenti importanti della comunità e della vita contadina: il risveglio della natura, l'inizio della stagione fertile, la fine dell'estate, il riposo della terra, i matrimoni, i battesimi, il patrono e tutti quegli eventi in cui è importante sentirsi insieme in allegria godendosi la vita.

Le danze, caratteristiche "delle quattro province", si possono suddividere in tre gruppi:

### **- Danze di coppia**

Sono le più recenti, mutate dal liscio negli anni '20-'30, comprendono *valzer*, *mazurca* e *polca*. Mentre valzer e mazurche sono ballate in modo abbastanza simile al liscio, *la polca*, detta "a saltini", è eseguita in una particolare maniera con il tipico "passo delle quattro province".

### **- Danze di cerchio**

Sottolineano un momento di unione della comunità, si svolgono in cerchio, in alcuni casi con scambio delle coppie. Davano l'opportunità, di fare la conoscenza coi ballerini dell'altro sesso. Comprendono *la piana*, *l'alessandrina* e *la monferrina*.

### **- Danze coreografiche**

Sono le più antiche. Comprendono *la giga*, che si balla in due versioni: giga a due, danza con un

cavaliere che porta due dame e la giga a quattro, con due cavalieri e quattro dame, *il ballo della*

*povera donna* eseguito da una coppia uomo/donna principalmente a carnevale, da due uomini di cui è uno travestito da moglie e fino al XIX secolo *il perigordino, la sestrina e la bisagna*.

Sono composte da piccoli schemi che si ripetono e vanno a comporre la struttura coreutica:

- **Passeggiata**: movimento dei ballerini sul cerchio col passo delle quattro province, fatta tenendosi per mano è sempre di otto passi, che possono essere tutti nella stessa direzione o quattro di andata e altrettanti di ritorno.

- **Balletto**: si esegue da fermi, in coppia, in cerchio o in linea, è sempre di otto passi. Il balletto è il momento in cui i ballerini possono mostrare la loro perizia, alternando passi diversi, costruendo le proprie varianti, dialogando con il partner.

### 1) *Passo delle quattro province*

Esiste con questa struttura solo in questa zona, da' il caratteristico movimento a queste danze e viene usato sia per il saluto ai musicisti che per i balletti, mentre il *giro di braccia* è fatto con un passo normale. Composto di tre appoggi, il primo lungo (in levare) e gli altri due corti con rimbalzo, obbliga a staccare velocemente i piedi da terra e da' la possibilità ai ballerini di muoversi, come spesso succede, su terreni disagiati come selciati, prati, vie, cortili.

La velocità delle musiche e la difficoltà del passo richiedono discrete doti atletiche e di coordinazione, che rendono questo repertorio molto apprezzato dai bravi danzatori e discretamente conosciuto anche all'estero, in particolare in Francia.

Come tutte le danze di questa zona viene suonato da una coppia di suonatori di pifferi e fisarmonica.

### 2) *Polca a saltini*

Entrata nel repertorio su influenza del [ballo liscio](#) con [valzer](#) e [mazurca](#), è una variante della [polca](#) ed è caratterizzata dal tipico *passo delle quattro province*. Come altri balli di coppia viene eseguita seguendo il senso antiorario sulla pista: alla parte destra seguono i giri a destra e quando sono finiti subito i giri a sinistra senza nessun passo diritto tra giro e contro giro.



### 3) *Piana*



Ballerini danzano la piana sul [ponte Gobbo](#) di [Bobbio \(PC\)](#).

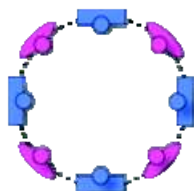
Antica danza di cerchio che ha la particolarità di vedere, a un certo punto del suo svolgimento, i ballerini convergere verso il centro urlando: il risultato di questo *urlo* è la creazione di un momento liberatorio e di rinsaldamento del gruppo.

Eseguita col passo delle quattro province, sempre al suono di piffero e fisarmonica, è composta di tre appoggi, il primo lungo (in levare) e gli altri due corti con rimbalzo, obbliga a staccare velocemente i piedi da terra e da' la possibilità ai ballerini di muoversi, come spesso succede, su terreni disagiati come selciati, prati, vie, cortili.

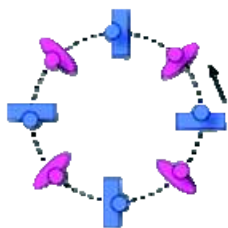
La velocità delle musiche e la difficoltà del passo richiedono discrete doti atletiche e di coordinazione, che rendono questo repertorio molto apprezzato dai bravi danzatori e discretamente conosciuto anche all'estero, in particolare in Francia.

Essendo una tradizione di montagna spesso gli spazi del ballo non sono ampi (una trattoria dopo cena, un cortiletto o piazzetta, le stradine di una frazione..) se i ballerini sono molti si organizza il ballo in più cerchi concentrici che procedono in direzioni opposte (il più esterno antiorario, il secondo orario e così via).

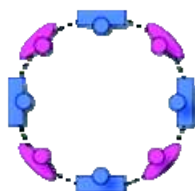
.Schema



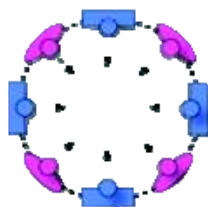
Viene danzata da un cerchio di ballerini che si tengono per mano. Non è indispensabile la parità di numero tra uomini e donne.



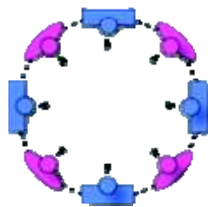
Si comincia con una passeggiata in senso antiorario, sempre tenendosi per mano, con il tipico passo delle *quattro province* per otto passi.



Dopo otto passi ci si ferma e si esegue un *balletto*.



Al termine del balletto, tutti convergono verso il centro, sempre tenendosi per mano ed emettendo un forte grido.



Tornati al proprio posto, di nuovo un balletto ed un avanzamento verso il centro con grido.

Si ripete lo schema tre volte; alla chiusura si alzano le mani e si converge lentamente verso il centro chiudendo con un inchino.

#### 4) *Alessandrina*



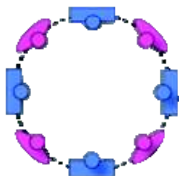
Ballerini al Museo [Ettore Guatelli](#)

Ragazzi ballano l'alessandrina

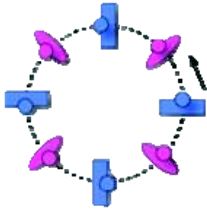
È una danza di cerchio con schema fisso per far meglio conoscere le persone che stanno ballando, far incontrare uomini e donne attraverso uno scambio di coppie.

È eseguita col passo delle quattro province, che viene usato sia per la passeggiata che per i balletti. Composto di tre appoggi, il primo lungo (in levare) e gli altri due corti con rimbalzo, obbliga a staccare velocemente i piedi da terra e dà la possibilità ai ballerini di muoversi, come spesso succede, su terreni disagiati e su piccoli spazi. Se i ballerini sono molti si organizza il ballo in più cerchi concentrici che procedono in direzioni opposte (il più esterno antiorario, il secondo orario e così via).

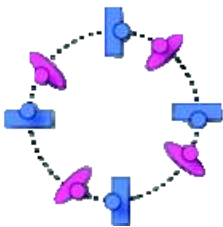
#### Schema



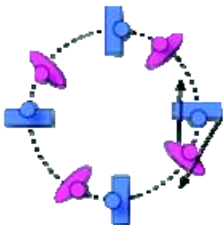
Viene danzata da un cerchio di ballerini che si tengono per mano, a coppie (uomo/donna).



Si comincia con una passeggiata in senso antiorario, sempre tenendosi per mano, con il tipico passo delle *quattro province* per otto passi.



Ci si ferma e ogni cavaliere fa coppia con la dama alla sua sinistra. La coppia esegue un *balletto* in posizione frontale e staccata, con le mani sui fianchi o dietro la schiena.



I ballerini, dandosi il braccio destro, avanzano sul cerchio, formando una nuova coppia che esegue un altro *balletto*.

Lo schema si ripete da capo per un numero complessivo di tre coppie di balletti. Nella seconda e terza passeggiata il cerchio si muove in senso antiorario per 4 passi ed in senso orario per altri 4 passi. I musicisti normalmente eseguono un set di alessandrine sufficiente per permettere a tutti di incontrarsi. Nelle danze delle quattro province la dama è posizionata a sinistra del cavaliere, contrariamente all'uso di molti repertori che la vogliono a destra. Come tutte le danze di questa zona viene suonata da una coppia di suonatori con piffero e fisarmonica.

## 5) *Monferrina*

Antica danza popolare originaria del [Monferrato](#) caratterizzata da un tempo di 6/8.

La *monferrina* è diffusa nell'Italia del Nord con appellativi diversi: **manfrina**, **manfrone** (nei [balli staccati](#) dell'[appennino bolognese](#)) e danzata con schemi differenti, sovente di gruppo.

La versione diffusa nelle [quattro province](#) può essere ballata in coppia o in cerchio.

Nel ballo di coppia lo schema comprende una parte di [polca a saltini](#), un *balletto* di fronte tenendosi per la mano, scambio di posto tra i danzatori e un altro *balletto* e si ripete da capo; le coppie si muovono su un ampio cerchio che procede in senso antiorario.

In cerchio: i ballerini si tengono per mano, a coppie (uomo/donna); si comincia con una passeggiata (in senso antiorario) con il passo tipico delle *Quattro Province*; ci si ferma e ogni cavaliere fa coppia con la dama alla sua sinistra; la coppia esegue un *balletto* in posizione frontale e staccata; i ballerini, dandosi il braccio destro, avanzano formando una nuova coppia che esegue un altro *balletto*; si ripete lo schema per tre volte. Sempre accompagnata da una coppia di suonatori con [piffero](#) e [fisarmonica](#).

## 6) *Giga*

Ballo popolare antico diffuso in innumerevoli varianti in molte regioni d'[Europa](#) ma dalle probabili origini germaniche ("*geiger*" in [tedesco](#) significa "violinista"); in [inglese](#) è chiamata **jig** e in [francese](#) **gigue**.

È in ritmo binario, a coreografia fissa, generalmente in tempo di 6/8 e con attacco in [levare](#).

Fra le varianti italiane si possono citare la **giga emiliana** nel repertorio dei [balli staccati](#) dell'[appennino bolognese](#) ([valle del Savena](#), [valle del Setta](#)), ballata in coppia e nella zona delle Quattro Province ([Piacentino](#), [Oltrepò Pavese](#), [Alessandrino](#) e [Genovese](#)) si usano due varianti: [giga a due](#), con un cavaliere e due dame, e [giga a quattro](#), con due uomini e quattro donne.

A [Rocca Grimalda](#) in [provincia di Alessandria](#) la **giga** viene invece ballata nel contesto rituale della [Lachera](#) da tre personaggi maschili e la dama centrale di tutta la festa, la sposa. Con il nome di **gigo** è anche ballata nelle regioni [occitane](#) in quadrette.

Sono balli a richiesta; un tempo, quando i balli erano a pagamento, un ballerino chiedeva ai suonatori uno di questi balli e il ballo era suo, cioè lo faceva con le donne che aveva invitato e tutti i presenti rimanevano a guardarli. Lo scopo era di mostrare la propria bravura e mostrare le belle ragazze che acconsentivano al ballo. Se non venivano chieste gigue la serata passava senza che i suonatori ne eseguissero. Oggi, dove tutti vogliono ballare tutto, e dove l'importanza della comunità è scemata si assiste all'esecuzione di gigue dove terzetti di ballerini incolonnati riempiono tutta la sala.



Giga a due, saluto ai musicisti

### ***Giga a due***

Come quasi tutti i balli coreografici e di cerchio delle quattro province, la giga a due è composta da 3 coppie di balletti.. Il cavaliere esegue balletti con entrambe le dame, alternati a *giri di braccia*. Prevede all'inizio ed alla fine della danza un saluto ai musicisti.

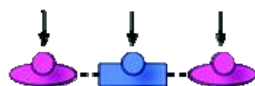
#### **Schema**



Il terzetto, col cavaliere al centro che tiene per mano le dame, si dispone su una linea di fronte ai musicisti.



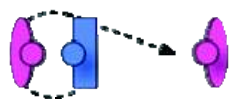
La danza inizia con il *saluto ai musicisti*; si avvanza con quattro passi.



Si ritorna alla posizione iniziale con quattro passi indietro di tutto il terzetto.



Il cavaliere si gira verso la dama di sinistra per un *balletto*, in posizione frontale e distaccata con le mani sui fianchi o dietro la schiena.



Finito il primo balletto il cavaliere fa girare la dama di sinistra sul posto, dandogli il braccio destro, e cambia posto per il balletto con la dama di destra.





Il cavaliere esegue il secondo balletto con la dama di destra.



Finito il balletto il cavaliere fa girare la dama di destra sul posto, dandogli il braccio destro, e cambia posto per prepararsi al *giro di braccia*.



Inizia il *giro di braccia*. Il cavaliere, dando il braccio sinistro alla dama di sinistra, disegna una figura a forma di *otto* passando per il punto 1, per il punto 2, fa girare sul posto la dama di destra dandole il braccio destro, ripassa per il punto 1, fa girare la dama di sinistra dandole il braccio sinistro e termina l'*otto* fermandosi davanti alla dama di destra.



Il cavaliere esegue il terzo balletto con la dama di destra.



Finito il balletto il cavaliere fa girare la dama di destra sul posto, dandogli il braccio destro, e cambia posto per il balletto con la dama di sinistra.



Il cavaliere esegue il quarto balletto con la dama di sinistra.



Finito il balletto il cavaliere fa girare la dama di sinistra sul posto, dandogli il braccio destro, e cambia posto per prepararsi al *giro di braccia*.



Inizia il *giro di braccia*. Il cavaliere, dando il braccio sinistro alla dama di destra, disegna una figura a forma di *otto* passando per il punto 1, per il punto 2, fa girare sul posto la dama di sinistra dandole il braccio destro, ripassa per il punto 1, fa girare la dama di destra dandole il braccio sinistro e termina l'otto fermandosi davanti alla dama di sinistra.



Il cavaliere esegue il quinto ed ultimo balletto con la dama di sinistra.



Il cavaliere prende entrambe le dame per mano, il terzetto si dispone sulla linea di partenza, di fronte ai musicisti, per il balletto comune. Quando la musica cala il terzetto avanza di alcuni passi e fa un inchino ai musicisti.

### ***Giga a quattro***

La formazione di partenza vede disposti su una linea davanti ai musicisti un quintetto composto da due donne, il cavaliere, le altre due donne che si tengono tutti per mano. Dopo il saluto ai musicisti, 4+4 passi, il cavaliere che *porta* si gira verso la donna di sinistra, le altre si dispongono a croce e solo in questo momento entra nella formazione il secondo cavaliere che va a posizionarsi alle spalle del primo. Vi sono sempre tre coppie di balletti, in cui i cavalieri danzano con tutte le dame a turno, e due giri di braccia che coinvolgono ovviamente tutte e quattro le ballerine. Per la chiusura sull'ultimo balletto, i cavalieri vanno a prendere le dame con cui non hanno cominciato il ballo e ridisponendosi in linea chiudono col saluto ai musicisti. Viene danzata con varianti locali specifiche delle diverse vallate.

### **7) *Povera donna***

Questo ballo rituale viene danzato raramente da una coppia uomo/donna ma più sovente nel momento del [carnevale](#) da due uomini di cui uno vestito da donna.

Paese particolarmente legato a questa tradizione è Cegni in alta [valle Staffora](#), in [provincia di Pavia](#), dove, in occasione del carnevale, viene rappresentata in questa danza la storia del **Brutto** che vuole sposare la **Povera Donna**. Oltre che il sabato grasso il festeggiamento del carnevale viene ripetuto il sedici [agosto](#) per il *carnevale bianco*.

Quando il ballo è eseguito da uomini, per il carnevale, si perde la connotazione di corteggiamento e spesso si scivola verso la farsa con espliciti riferimenti sessuali.



Il ballo della *povera donna*



l'inseguimento

incomincia il lamento

conclusione del lamento

Il ballo della povera donna è ripartito in **tre parti** coreutiche:

- la prima parte è in 6/8, vede uno spostamento nello spazio, **inseguimento**, dove i ballerini si rincorrono e sembrano "studiarsi".
- la seconda parte, accompagnata da un motivo lento, è la fase di corteggiamento detta **lamento**, i ballerini si circondano con le braccia, sembra si abbraccino (ma raramente succede), scendono, piegandosi sulle ginocchia, fino a terra.
- la terza parte è ancora in 6/8, finito il lamento i ballerini si alzano di scatto ed eseguono un **balletto** in posizione frontale con il passo tipico delle quattro province.
- Lo schema viene ripetuto per tre coppie di balletti.

Danza arcaica legata ai rituali di morte e resurrezione, ma diversamente dagli altri esempi di balli carnevaleschi non prevede propriamente un momento di totale inerzia del ballerino. Nel ballo della povera donna si trovano confusi i temi del corteggiamento, della seduzione e della ripulsa, di eros e

thanatos, il risorgere ad un nuovo status sociale e la rinascita della natura, in un inestricabile gioco di rimandi che infine ne dissolve la distinta coerenza. Qualche variante documentata ha inserito movimenti più esplicitamente erotici, oppure scherzosi (tutti i ballerini si gettano a terra uno sull'altro).

## 8) *Perigordino*

E' una danza di origine [francese](#) (dalla regione *Périgord*) in movimento molto vivace e in tempo di 6/8, apparsa nel [XVIII secolo](#).

[Verdi](#) la utilizzò nel primo atto del [Rigoletto](#).

Presente nel repertorio delle [Quattro province](#) come brano musicale è andato perduto l'aspetto coreutico; ripresa nel 2006: due uomini, ciascuno dei quali tiene per mano due donne, si fronteggiano e le fanno passare alternatamente sotto l'arco formato dalle braccia alzate. Poi si avvicinano al terzetto opposto e scendono verso terra come accucciandosi, infine si alzano e si riallontanano. Si può eseguire anche a coppia fissa: inizialmente l'uomo fa girare continuamente la donna sotto il braccio alzato, poi si eseguono i due balletti sul posto. Secondo alcune testimonianze, il *perigordino* si ballava da soli, con movimenti come l'accucciarsi e il saltare, secondo altri era un ballo di corteggiamento, ma le descrizioni sono talmente diverse che appare difficile ricondurre il perigordino ad un'unica danza e ad un'unica melodia.

Sembra che il passaggio dell'esercito napoleonico abbia lasciato una traccia delle musiche che venivano suonate per l'apertura della sua marcia con pifferi e tamburi, sia nella [melodia](#) che nel nome.

## 9) *Sestrina*

E' andata perduta la sua primaria funzione di "marcia per strada", cioè melodia di accompagnamento a situazioni itineranti di festa mentre viene oggi eseguita negli spostamenti da un'aia all'altra durante le feste di paese o (a Cicogni e a Marsaglia) il canto del maggio, o lungo il corteo nuziale che dalla chiesa si snoda per il paese o, nelle manifestazioni popolari, per rallegrare il percorso tra osteria, punto di ritrovo dei suonatori e della compagnia, e luogo dove si svolgerà il ballo. La località di provenienza potrebbe essere Sestri Levante oppure la valle del torrente Sestri o Siestri, nell'alta Fontanabuona, non lontana dalla val Bisagno.

## 10) *Bisagna*

Un tempo diffuso sull'Appennino ligure è un ballo i cui passi sono andati perduti e sopravvive solo la musica per [piffero](#). Fonti bibliografiche sugli usi degli Stati di Parma e Piacenza tra il 1801 e il 1806 descrivono la danza "*forlana*" o "*bisagna*" eseguita a coppie con ritmo rapido e molto accentuato. Nello schema l'uomo e la donna indietreggiano alternativamente formando un cerchio seguiti dall'altro ballerino che ne imita i passi, qualche volta la donna tiene con due mani o con una sola un fazzoletto agitandolo in modo più o meno aggraziato.

Diffusa in val Trebbia fra Ottocento e Novecento pare fosse eseguita fino agli anni Novanta nella zona di Ferriere, tra val d'Aveto e val Nure ed è nominata anche nella ballata del *Draghin*, famoso pifferaio itinerante. Il ballo sembra essere stato ricostruito nel comune di [Ferriere \(PC\)](#) come una danza eseguita coi bastoni (come il morris celtico) al termine del maggio.



### ***11) Corrente (curenta)***

E'oggi quasi scomparsa sia nelle musiche che nei balli, ma era ancora suonata pochi decenni fa da violinisti dell'Oltrepò pavese ed era in voga verso la metà del Novecento; oggi è rimasta come il ballo più tipico delle valli occitane in provincia di Cuneo e la *Curenta dl'azu mort* è eseguita occasionalmente anche da nostri suonatori. Testimonianze descrivono lo schema su tre coppie disposte ai vertici di un immaginario triangolo, l'uomo davanti e la donna dietro a lui staccati, le coppie tracciavano percorsi lineari incrociandosi fino alla fine della parte, battevano le mani e lanciavano urletti seguiti dallo scambio delle ballerine formando nuove coppie; quando finiva la suonata i pifferi attaccavano un valzer.

### ***12) Balli staccati***

Meritano un cenno le antiche danze dell'[Appennino bolognese](#) diffuse in cinque vallate: del [Savena](#), del [Setta](#), dell'[Idice](#), del [Reno](#) e del [Sambro.](#), data l'affinità delle loro tecniche e la somiglianza con il contesto storico e geografico di quello piacentino che ha permesso anche qui la conservazione e la trasmissione di un ingente patrimonio musicale e coreutico.

Il termine "*staccato*" indica una caratteristica dello stile, che non prevede contatto tra i ballerini, in contrapposizione ai balli di coppia mutuati dal liscio che qui vengono eseguiti con caratteristiche particolari e definiti "liscio montanaro", accompagnati da [violino](#), [clarino](#), [organetto](#) e [fisarmonica](#).

Alcune coreografie come lo *spasso*, il *balletto*, la *tonda*, le *braccia*, inframmezzate dalla *prilla* caratterizzano tutti i balli, che vengono conclusi dalla *tresca*, con significato di

- figura (parte del ballo dove i ballerini girano in senso antiorario sia rispetto allo spazio del ballo che a sé stessi),
- parte conclusiva dei balli (composta di tonda e tresca, orchestrata dai ballerini che possono decidere e comunicarsi con *segnali* l'organizzazione del ballo)
- danza a sé stante, oggi in disuso (trescone);

Se il numero dei danzatori è elevato non viene seguita dalla *tresca* per motivi di spazio.

Appartengono a questo gruppo tuttora repertorio di folk revival:

**Manfrine:** ballate in coppia come la *milorda* ed il *doppietto* dove si raddoppiano i passi; oppure in quartetto come la *runcastelda*, la *manfrina alla modenese*, il *ven mingon* che è la presa in giro dei montanari, attraverso la figura di "Mingon" (Domenicone), in pratica lo scemo del villaggio.

**Manfrine figurate:** come il cavron, il pizzichino, va per tera, la morettina, lo spagnoletto che si può danzare in una o due coppie.

**Manfrone:** è ballato in gruppo come il *patrioti*, in cerchio a "cortege" e tradizionalmente non seguito dalla tresca, la *veneziana* dove i cavalieri fanno girare le dame su sé stesse durante lo spasso.

Balli antichi: *come giga, lombardina (o lumberda), ruggero, bergamasco, che danno adito a vere e proprie competizioni fra ballerini.*

Balli pantomimici: *come galletta, deinter e fora (eseguito da coppie a schiera), ballo dei gobbi, eseguito per lo più in occasione del carnevale con tre coppie di ballerini e con esplicite allusioni sessuali, vitadora di origine rituale che prevede l'abbraccio dei ballerini mentre si piange.*

Saltarello romagnolo: *eseguito da tre coppie di ballerini così disposti: su un lato un uomo tra due*

*donne, sull'altro una donna tra due uomini ●*

**Galoppa:** ballo ottocentesco eseguito nelle vallate bolognesi sulle melodie del manfrone, ha coreografia fissa per quattro coppie di ballerini.

**Contradanza:** ha lo schieramento dei cavalieri contrapposto a quello delle dame

**Tarantella montanara:** in cerchio, a coppie.



## Le feste

Molte sono le occasioni di festa che legano le comunità ed offrono l'occasione di ritrovarsi, per ballare, mangiare piatti tipici, ascoltare musica, rinsaldare i legami tra chi è rimasto e chi è partito e chi non è del posto ma è disposto a fare molta strada conoscere ed incontrare personaggi e tradizioni antiche. In alcune situazioni, a causa dello spopolamento montano, dette comunità sono molto piccole o si ricompongono nel periodo estivo col rientro per le vacanze nelle case di famiglia

Molti paesi o anche solo frazioni costruiscono un locale per riunirsi e ballare, a volte sono eleganti strutture, altre volte costruzioni più semplici, utilizzando materiali di recupero; molto singolare ad esempio è quella di Pizzonero (località che si raggiunge a piedi in [val Boreca](#)) costruita attorno ad un albero (vivo) con un tetto di teli e le pareti di frasche, per cui si balla girando attorno al tronco.

Ricordiamo le più importanti:

- **Le questue:** un gruppo di canterini/musicisti gira per le case o cascine cantando strofe benauguranti e chiede ai padroni di casa tradizionalmente uova (o cibo, vino, dolci.....) che verranno consumate dalla compagnia in bisbocce seguenti. Si svolgono generalmente per il primo maggio ma, in alcune zone prima di [Pasqua](#), a cavallo del [Ferragosto](#) o per la leva. Prendono un nome differente a secondo dei paesi, quella di Marsaglia di [Corte Brugnatella](#) in [val Trebbia](#) è il [carlin di maggio](#), quella di [Santo Stefano d'Aveto](#) il [maggio](#), quelle di [Cicogni](#) e di [Romagnese](#) la [galina grisa](#) (si svolge per [Pasqua](#) il [sabato Santo](#)), in val Tidone la [galeina grisa](#), a Vernasca (Val d'Arda) il [calendimaggio](#), mentre nei paesi dove viene festeggiata il tre maggio si chiama [Santa Croce](#).

- **Il carnevale:** il più caratteristico è quello di [Cegni](#) in val [Staffora](#) famoso con la storia del brutto che vuole sposare la [povera donna](#) e il corredo di balli, ravioli e musiche che attira spettatori anche dall'estero.

- **La curmà di pinfri:** raduno annuale di tutti i pifferai che si svolge, alla fine di [ottobre](#) a [Cabella Ligure](#) nella frazione di Capanne di Cosola, sul crinale tra la val Boreca e la val Borbera, il cuore delle Quattro province, in questa occasione oltre i musicisti della zona arrivano quelli che suonano il piffero ma vivono lontani, oltre a musicisti e ballerini europei interessati al repertorio che trovano qui l'occasione di conoscere i protagonisti, confrontare gli stili diversi, integrare le varie culture sempre allo scopo di mantenere viva la tradizione popolare.



Appennino Folk Festival



Maggiociondolo o avornello (*Laburnum anagyroides*)

## *Calendimaggio*

Il Calendimaggio o Cantar maggio trae il nome dal periodo in cui ha luogo, cioè l'[inizio di maggio](#), e si tiene per festeggiare l'arrivo della [primavera](#).

E' una [tradizione](#) viva ancor oggi in molte altre regioni d'[Italia](#) come [allegoria](#) del ritorno alla vita e della rinascita: in [Liguria](#), [Lombardia](#), [Emilia Romagna](#), [Toscana](#), [Umbria](#).

La funzione magico-propiziatoria di questo rito è spesso svolta durante una [questua](#) dove, in cambio di doni (tradizionalmente uova, vino, cibo o dolci), i *Maggianti* (o *Maggerini*) cantano strofe benauguranti agli abitanti delle case che visitano.

Simbolo della rinascita primaverile sono gli alberi ([ontano](#), [maggiociondolo](#)) che accompagnano i maggerini e i fiori ([virole](#), [rose](#)) con cui i partecipanti si ornano e che vengono citati nelle canzoni. In particolare la pianta dell'*ontano*, che cresce lungo i corsi d'acqua, è considerata il [simbolo](#) della vita e per questo è spesso presente nel rituale. Il *maggiociondolo* è una pianta delle leguminose dai penduli fiori gialli, ha un legno forte, resistente, adatto per cose che dovevano durare un'eternità o per scaldare anima e corpo col suo fuoco gagliardo, bianco ed incandescente.

Il rito risale ai [celti](#) (che festeggiavano [Beltane](#)), ed anche i popoli [etruschi](#) e [liguri](#) molto integrati con i ritmi della natura celebravano in maggio l'arrivo della bella stagione.

## *Carlin di maggio*

E' il Cantar Maggio del paese di Marsaglia, nel [comune](#) di [Corte Brugnatella](#), in [val Trebbia](#) ([provincia di Piacenza](#)) con la raccolta delle uova come questua.

Oggi, dove la funzione di augurio di prosperità, legata ad arcaici riti magico-propiziatori della civiltà agricola, viene meno diviene predominante la funzione di consolidamento sociale dei legami all'interno della comunità e della conservazione della tradizione con particolare attenzione al repertorio musical-coreutico. La tradizione è ben viva e vissuta da tutti gli abitanti del paese e delle frazioni che partecipano e contribuiscono a questo scambio rituale.

- **Le uova** - L'uovo ha certamente una valenza simbolica, simboleggia la rinascita: sia la resurrezione di [Gesù Cristo](#), per i riti [pasquali](#), che il risveglio della natura per i cantamaggio [laici](#).

Nei tempi passati per le famiglie contadine e montanare, che non vivevano certo nell'abbondanza, era un bene facilmente disponibile e rinnovabile, una delle poche cose che si poteva facilmente donare ai questuanti. Oltre che mezzo per una scorpacciata collettiva, trasformato in frittate e accompagnato da vino,



salumi e dolci raccolti nella questua, l'uovo, nei piccoli paesi, era facilmente convertibile in denaro, il negozio o il fornaio accettava in pagamento uova al posto delle monete, che nelle mani dei contadini passavano raramente, per cui le uova raccolte, se erano molte venivano portate al negozio per scambiarle con altri generi alimentari.

- **I canterini** - Gli animatori e orchestratori della serata sono i canterini, gruppo di cantori, solitamente tutti uomini, organizzati come un tipico [coro](#) della [val Trebbia](#) (coro polivocale maschile dove predomina l'impostazione con linee melodiche ad intervalli di terza) riconoscibili dai fazzoletti al collo e dai cappelli di paglia. Il gruppo è guidato da il capo (prima voce) che oltre a dare l'attacco alle strofe è il referente di tutta la manifestazione.

- **I musicisti** - Non può mancare l'accompagnamento del [piffero](#), che con la [fisarmonica](#) e spesso la [müsa](#) fornisce la traccia musicale alla manifestazione. I musicisti seguono i canterini suonando brani da strada (come la sestrina) nei trasferimenti da un luogo all'altro, brani da ballo di gruppo (come [alessandrina](#), [monferrina](#), [piana](#)) e di coppia ([valzer](#), [mazurca](#), [polca a saltini](#)) vengono eseguiti dove un cortile, una piazzetta o la strada concedono spazio sufficiente. I musicisti danno modo ai canterini di tirare il fiato, poiché il loro canto viene ripetuto nella nottata un numero di volte equivalente al numero di case.

Molto richieste, anche fuori zona e regione, sono le esibizioni del gruppo de [i Müsetta](#) che ha il *carlin di maggio* nel proprio repertorio.

- **La festa** - Comincia la sera e si protrae fino ad esaurimento del giro augurale delle case, a volte fino all'alba. La manifestazione parte dallo spiazzo antistante al comune dove il sindaco chiama, nome per nome, le persone che fanno parte dei canterini, si forma il gruppo che intona il *carlin di maggio*, segue qualche brano dei musicisti e si parte. Il corteo guidato dai *canterini* è seguito dai musicisti, dagli abitanti del paese e, in coda, da una camionetta-trattorino per la raccolta dei doni. Si ferma davanti alle case abitate, se non proprio a tutte, quasi, non tralasciando frazione, rione, slargo dove vi sia dell'ospitalità. Giunti davanti alla porta, per prima cosa si cantano le strofe bene auguranti, che vengono ascoltate in silenzio dai padroni di casa e dal corteo, la seconda cosa è il dono: uova, vino, salumi, a volte denaro, che viene raccolto con cestini (*cavagne*), caricato sul trattorino, poi si brinda e si assaggiano le specialità che i padroni hanno imbandito fuori dall'uscio, seguono canti, anche da osteria, a cui si uniscono tutti i partecipanti, e balletti se lo spazio lo consente.

Un repertorio di malaugurio i canterini riservano per le case, che si fanno abitate, e non si aprono (succede molto raramente) per accogliere il maggio, prima di proseguire nel giro.

Negli spostamenti, quando c'è da percorrere un po' di strada, intervengono i musicisti: con le note acute e potenti del piffero guidano il corteo che diventa sempre più lungo per la partecipazione di quasi tutti gli abitanti e dei *foresti* o turisti, si snoda tortuoso e un po' alticcio tra piazzette e cortili con un bicchiere in mano. La festa si conclude alle prime ore del mattino dopo l'esaurimento del giro delle case e della resistenza di cantori e ballerini.

- *L'albero* - **Simbolo del carlin di maggio è il [maggiociondolo](#), con il colore delle foglie e dei suoi fiori gialli da' il tono cromatico alla manifestazione. Giallo e verde sono i colori dei fazzoletti al**

***collo e dei nastri sui cappelli dei canterini e i colori che caratterizzano il trattorino raccogli uova, ornato con frasche di maggiociondolo e ginestrino.***

*Il canto*

« Gh'è chi Carlin di maggio con l'erba e con le foglie, la rosa e la viola.

O senti a tramescà: la padrona la s'è levà (ritornello) bella vingo maggio...

O senti a mov a mov: la padrona la pôrta i ov (rit.)

Mtè la scâla al cascînôt, trè sù i ov a vôtta a vôtta (rit.)

Mtè la scâla alla cascina, trè sù i ov alla ventina (rit.)

Maggio giocondo, tu sei il più bel del mondo, maggio di primavera!

Se non volete credere che maggio l'è arrivato affacciatevi al balcone...

I prati verdeggianti per consolar gli amanti, per consolar gli amanti.

Guarda gli uccelli che van per la riviera, maggio di primavera.

Dentro questa casa se gh'è fiori la fava ci sta una donna brava,

dentro questo giardino se gh'è fiori la rosa ci sta la mia morosa...

La m'â fat vèd ona rôba scûra, a m'â fat trovà pagûra...

Fateci del bene se ne potete fare, non possiamo più cantare: la luna passa i monti.

Tira fora u pisadù, dà da beive ai sunadù (rit.)

In pace vi troviamo, in pace vi lasciamo, vi diam la buona sera e ce ne andiamo via;

campa la ciossa con tutti i pulastrin, crepa la volpe con tutti i suoi vulpin! »

## ***Galina grisa***

La *galina grisa* o *galëina grisa* è il nome che si dà alla questua legata ai riti del [calendimaggio](#) in [val Tidone](#), nelle province di [Pavia](#) e [Piacenza](#).

Nel paese di [Romagnese](#) (PV), l'unico che ha conservato un ciclo pasquale nel territorio delle [quattro province](#), si svolge la sera del [sabato Santo](#) e non all'arrivo del maggio, influenzato dall'uso di cantar le uova nella [settimana Santa](#) sulla collina [alessandrina](#); probabilmente deriva dalla sovrapposizione dei due modelli, fondendo significati sacri e profani, e prende il suo curioso nome dalla strofa di apertura del canto rituale.

In altri paesi della val Tidone piacentina come [Cicogni](#), [Pecorara](#) e [Pianello Val Tidone](#) si svolge il giorno del primo maggio mantenendo il nome e lo schema della questua.

*- Il ciclo pasquale di Romagnese -*

- Inizia il [giovedì Santo](#) con una processione che segue un penitente incappucciato (anonimo) che porta una croce di legno, partendo dalla parrocchia si snoda fino all'oratorio di Casa Picchi.

- Il [venerdì Santo](#) si accendono falò in vari punti della vallata in concomitanza con la processione che porta il [Cristo morto](#).
- La sera di sabato vi è la [questua](#), che si svolge con le modalità del cantamaggio itinerante, per il canto augurale e la raccolta delle uova.

- **La questua** - Presto nella sera di sabato i cantori si trovano in paese e si dividono in squadre che battono percorsi diversi, dato l'alto numero di frazioni e cascine di Romagnese (una quarantina). Non hanno un abbigliamento particolare ma sono tutte dotate di un cesto (a cavagna) per raccogliere i doni, tradizionalmente uova o cibo, oggi anche denaro. Accompagnate da un suonatore di [fisarmonica](#) passano di casa in cascina per cantare le strofe bene auguranti della *galina grisa*, i padroni di casa offrono vino, salumi, focacce e frittelle che vengono gustati dopo l'ascolto del canto. Gli spostamenti che un tempo erano effettuati solamente a piedi a volte vengono velocizzati con passaggi in auto, data la grande estensione del territorio da coprire.

- *La frittata* - **Dopo la mezzanotte le squadre si ritrovano nella piazza del capoluogo, in una sala vicina sono state preparate le tavolate dove vengono servite le frittate confezionate con il frutto della questua. Le uova avanzate vengono consumate nel pranzo di Pasqua nella frittata rognosa, antica ricetta preparata con l'aggiunta di salame. La festa prosegue fino a notte inoltrata con musica, canti e danze popolari.**

- *I canterini* - **Non vi è una organizzazione gerarchica del [coro](#) che esegue il canto, attacca un canterino autorevole, non sempre lo stesso, e gli altri seguono ripetendo la strofa. La prima strofa è fissa, le altre si susseguono senza un ordine preciso. Se non trovano ospitalità i canterini hanno pronta una strofa di malaugurio:**

« In co dell'orto gh'è fiori la rama,  
dentro dentro questa casa gh'è la gente  
grama

Se la padrona non mi da il cocon  
crapa la ciosa e tüt i so padron»

#### - Il canto -

« Süza süza, gh'è chi 'l galante  
de la vostra galina griza.  
E la negra, e la bianca  
püra che la canta (bis).

E gh'è chi la Santa Pasqua  
con l'erba e coi bei fiori (bis),  
e con l'erba e coi bei fiori  
e la fresca rugiada (bis).

È venuta d'una brinata  
e l'erba la si n'è 'ndata (bis).  
Ed è venuta d'una rugiada  
e l'erba l'è ritornata (bis).

In co de l'orto gh'è fiori la fava,  
dentro dentro in questa casa

c'è la gente brava (bis).  
E se lei la sarà brava  
la mi darà le uova (bis).  
E dami delle uova  
della vostra gallina (bis).

In co de l'orto gh'è fiori la rosa,  
dentro dentro questa casa c'è la mia morosa (bis).  
In co de l'orto gh'è fiori la vessa,  
dentro dentro questa casa c'è la mia belessa  
(bis).

Met la scala al casinôt,

öv dêi zü a vôt a vôt (bis),  
meta la scala a la cascina,  
öv dêi zü a la ventina (bis),

La luna, la luna cavalca i monti  
questa l'è l'ora di fare i conti...  
e una micca e una rubiöla  
la farizam föra (bis)!

E ch'la ma scüza sciura padrona  
sa l'um cantà da spresia (bis),  
la cantrum mei da vegn indré  
suta la sua finestra (bis)



C.I.F. di RAVENNA

## LA MULTICULTURALITÀ DEL RICAMO E LA SUA SPECIFICITÀ NELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA

*Alessandra Salerno*

### IL RICAMO

#### INTRODUZIONE

Per ricamo si intende un lavoro ornamentale ad ago, eseguito in genere su tessuti e talvolta anche su cuoio. La parola “ricamo” deriva dall’arabo *raqam* e fu usata inizialmente per indicare gli orli decorati di paramenti sacri.

Nonostante oggi esistano macchine da ricamo molto versatili (la prima fu inventata nel 1828) che consentono una produzione su larga scala il ricamo artigianale continua a essere praticato per la decorazione di abiti, paramenti sacri, tappezzerie, tendaggi, biancheria e tappeti.

#### I MATERIALI E LE TECNICHE

Nel ricamo i punti possono svolgere una funzione ‘pratica’ oppure meramente ornamentale. Nel ricamo “a riporto” ,ad esempio, i punti servono per fissare al tessuto pezzi di stoffa dal colore diverso dal fondo ritagliati nelle forme volute, mentre il ricamo “in bianco” eseguito sulla biancheria di casa o personale ha finalità puramente estetiche.

Tra i punti più diffusi ricordiamo il punto catenella, il punto croce, il punto corallo, il punto erba, il punto raso, il mezzopunto e il punto smerlo. Per l’esecuzione del ricamo si utilizzano fili di seta, lino, cotone, lana oppure cordoncini, nastri, fettucce, filati sintetici; a volte anche oro e argento.

Vi sono ricami che danno una superficie liscia e altri che danno luogo a disegni in rilievo; ricami che coprono interamente il fondo (ad arazzo) e ricami che disegnano motivi in cui si alternano pieni

e vuoti; ricami per i quali viene utilizzato filo bianco su tessuto bianco e altri che prevedono l'uso di molti fili di colori diversi, con esiti decorativi e pittorici di valore artistico.

Un caso a parte è costituito dal punto a giorno, che si esegue dopo aver sfilato dalla tela alcuni fili della trama, fissando gli spazi vuoti ottenuti con leggeri punti annodati.

Molto diffuso è il ricamo di cifre, cioè le iniziali del cliente su camicie e biancheria commissionata alle sarte o alle ricamatrici.

Infine alcune tecniche di ricamo prendono il nome del filo usato per realizzarle (ricamo in lana) oppure dal tessuto di fondo come nel caso del "filet", ricamo su una rete di maglie geometriche, o del ricamo su canovaccio.

#### IL RICAMO NELL'ANTICHITA'

La pratica del ricamo presso le popolazioni antiche è provata da pitture, sculture e documenti scritti. I più antichi ricami giunti fino a noi provengono dall'Egitto del XVI secolo a.C. : si tratta di cifre ricamate in grosso filo bruno su capi di biancheria, conservatesi grazie al clima secco del deserto. Gli egiziani erano abili ricamatori e in alcune decorazioni ricorrevano anche ad applicazioni di cuoio lavorato e perline.

Come testimoniano gli abiti scolpiti delle statue, la tecnica era diffusa anche presso i persiani, i babilonesi, gli israeliani, i fenici e i siriani.

Di questi ricami antichi rimangono purtroppo pochi reperti e cominciamo ad avere notizie certe solo a partire dal VI secolo d. C. .

#### IL RICAMO IN EUROPA

Nel mondo bizantino, re ed ecclesiastici amavano indossare abiti sfarzosamente ricamati: i motivi decorativi erano spesso copiati da modelli persiani, impreziositi dall'applicazione di perle, oro e argento.

In Grecia, verso la fine del Medioevo, si imposero ricami floreali e geometrici a tinte vivaci. La tipologia del ricamo orientale si diffuse tra il X e l'XI secolo in tutta l'Europa meridionale, soprattutto in Italia e in Germania.

Per quanto riguarda l'Inghilterra, risalgono all'Alto Medioevo i frammenti di tessuto ricamato ritrovati nella Cattedrale di Durham e l'arazzo di Bayeux, in realtà un ricamo in lana colorata su fondo di tela, che rappresenta la conquista dell'Inghilterra da parte dei Normanni.

Tra il XIII e il XV secolo la tecnica inglese, caratterizzata dall'esecuzione a punto catenella e dal ricorrere del motivo a medaglione quadrilobato, venne adottata in molti paesi del Continente e soprattutto in Italia, assumendo il nome di *opus anglicanum*.

Intanto a Palermo, intorno all'anno Mille si sviluppò una scuola di tessitura e ricamo araba: il laboratorio arabo (*tiraz*) prosperò anche sotto la successiva dominazione normanna, divenendo celebre per la produzione dei preziosi paramenti usati nelle cerimonie di incoronazione. Altri centri importanti furono la Francia , dove l'influenza araba portò a utilizzare il ricamo anche nella realizzazione di borse, e la Germania dove si sviluppò l'*opus theutonicum*, complesso ricamo caratterizzato da contorni marcati e dall'abbondanza di scritte esplicative.

#### IL QUATTROCENTO E IL CINQUECENTO

In epoca rinascimentale raggiunse la massima fioritura il ricamo italiano: i centri attivi furono Venezia e Genova.

Disegni per ricami furono forniti persino da artisti come il Pollaiuolo, Leonardo e Raffaello. A partire dalla metà del Cinquecento le vesti liturgiche iniziarono a recare ricami a motivi ornamentali profani, insieme a quelli tradizionali religiosi; i lavori venivano ora svolti non solo dai monasteri, luoghi abituali della produzione dei paramenti sacri, ma anche da corporazioni professionali. A questo periodo risalgono esperimenti di merletto.

Sotto l'influenza islamica, la Spagna produsse ricami neri su fondo bianco, apprezzati per la confezione di camicie, fazzoletti e fasce per bambini.

Tra i Paesi dell'Europa Centrale e Orientale particolare menzione per la produzione di ricami merita l'Ungheria, dove apparve un punto a zig-zag di grande fortuna.

#### IL SEICENTO E IL SETTECENTO

Il XVII e XVIII secolo videro la comparsa dei primi libri di ricamo, da cui copiare punti e disegni decorativi. Abbandonate via via le sfarzose applicazioni sulle vesti di gemme e oro tipiche del barocco, nel Settecento i ricami rimasero tuttavia in voga sia nell'abbigliamento maschile che in quello femminile. Assunse particolare importanza la produzione piemontese, a cui si deve la creazione del ricamo Bandera, eseguito con lana colorata sulle lenzuola, sui cuscini e sulle parti in stoffa delle sedie.

#### L'OTTOCENTO

Dopo la Rivoluzione francese nel ricamo si assistette a una semplificazione dei disegni, mentre il filato, perlopiù sete dai colori vivaci, continuò a essere impreziosito da perline luminose. La gamma dei soggetti rappresentati si ampliò, includendo episodi biblici, eventi storici, personaggi letterari, astratti motivi floreali e orientaleggianti.

Sul finire del secolo l'arte del ricamo conobbe nuovo impulso grazie al movimento Arts and Crafts, fondato da William Morris. La fondazione della Royal School of Needlework, nel 1872 rappresentò un ulteriore passo verso l'affermarsi di una moderna tradizione del ricamo nel mondo anglosassone.

#### GLI STATI UNITI

I colonizzatori europei portarono in America le tecniche del ricamo più diffuse nei paesi d'origine. I materiali più usati furono il lino filato a mano, la lana e la seta, fibre che venivano colorate con tinture vegetali e che verso la fine del Settecento furono quasi tutte soppiantate dal cotone.

Rispetto ai modelli della madrepatria, i ricami americani sono caratterizzati da una maggior semplicità. Molto diffusi in epoca coloniale furono il trapunto e un ricamo annodato detto punto turco per la sua somiglianza con la tecnica del tappeto orientale. Quando le colonie divennero più ricche e le stoffe pregiate meno rare, si impose anche il trapunto a riporto, con il quale pezzi di trapunto colorato venivano fissati al fondo a formare disegni più o meno elaborati.

Se nell'Ottocento furono particolarmente apprezzati pannelli di grandi dimensioni, riproducendo scene spesso affollate, all'inizio del XX secolo riscosero successo soprattutto soggetti naturali dalle tinte sfumate, ricamati a punto raso, in seta su lino.

A partire dagli anni Sessanta ha avuto notevole diffusione il trapunto e i lavori in lana su tela.

#### I PAESI ASIATICI

L'Iran, l'India, la Cina e il Giappone sono i paesi asiatici che tuttora producono i ricami di maggior prestigio.

#### L'IRAN E L'INDIA

Purtroppo non ci sono pervenuti esempi di ricami persiani anteriori al XVI secolo. Notizie circa affascinanti motivi decorativi antichi, ricamati su abiti, tappezzerie, tendaggi e tovaglie, ci sono giunte tuttavia attraverso la testimonianza di Marco Polo.

Frequenti i ricami floreali e a medaglione, che compaiono anche sui tappeti; le tecniche più diffuse furono il punto rammendo, il punto stuovia e il punto a giorno.

Pare che l'arte del ricamo fosse conosciuta in India già in epoca preistorica. Il periodo di maggior fioritura fu comunque il XVI secolo, quando gli imperatori Moghul incoraggiarono i ricamatori persiani a stabilirsi nel paese.

Oggi l'attività continua a essere largamente praticata. I centri di produzione più grandi sono Kutch e Kathiawar dove il raso decorato a motivi floreali presenta spesso anche inserti di vetri e specchi. Famosi sono infine i disegni geometrici dei ricami *phulkari*, tipici del Punjab.

#### LA CINA E IL GIAPPONE

I più antichi esempi di ricami cinesi risalgono al regno della dinastia Han (206 a.C.– 220 d.C.): sono frammenti di seta decorati a punto catenella con nubi e dragoni, provenienti dal Turkestan orientale. La produzione della seta diede forte impulso allo sviluppo del ricamo in Cina: i pezzi più preziosi erano ovviamente quelli destinati all'abbigliamento di nobili e imperatori.

Si imposero elaborate decorazioni eseguite su fondo scuro, in prevalenza nero; molto ricercati anche i lavori realizzati con fili di seta intrecciati con oro o argento. La seta fu largamente usata anche in Giappone, dove il gusto corrente si orientò verso i ricami a motivi floreali, uccelli, intrecci astratti e linee fluide. Pregevoli i ricami realizzati sui Kimono femminili nel XVII e XVIII secolo.

### LA REGIONE EMILIA ROMAGNA E IL RICAMO TIPICO

#### RAVENNA E LA “BYZANTINA ARS”

##### Prologo

Nonostante il nome possa evocare gloriosi fasti del passato legati ad un'antica epoca e a gloriosi fasti di un'epoca passata in cui Ravenna era capitale dell'impero d'Oriente, la *Byzantina Ars* fa parte del nostro passato recente.

Le sue origini possono essere infatti collocate con sicurezza negli anni immediatamente successivi al primo conflitto mondiale e fanno parte di quel vasto fenomeno di rinascita dell'arte del ricamo che ebbe luogo a partire dagli ultimi decenni dell'Ottocento.

Infatti nella sua opera sui ricami italiani Elisa Ricci pose l'atto iniziale di tale rinascita nel 1872, quando una nobile dama veneziana, per sostenere le donne del luogo in un momento di difficoltà economica, diede nuovo impulso alla lavorazione del punto Burano, ormai quasi del tutto cessata dopo la conquista napoleonica di Venezia.

Nello scenario di questo rinnovato interesse per il ricamo che coinvolge gran parte dell'Italia, Ravenna entra con quasi mezzo secolo di ritardo e le analogie con gli altri movimenti regionali, richiamati anche nella scelta del nome, abbiano lasciato proprio qui ampio spazio ad uno sviluppo originalissimo, forse unico.

Il fatto che a Ravenna non sia mai esistita un'affermata tradizione di ricamo ad ago e che dunque non sia stato possibile fare riferimento a 'precedenti' simili ha condizionato la specificità della *Byzantina Ars* che non è una rivisitazione di modelli già codificati, ma una vera “invenzione”.

##### La storia della scuola

La prima scuola di ricamo *Byzantina Ars* nacque negli anni fra il primo e il secondo dopoguerra, possiamo infatti collocare la sua data di nascita intorno al 1925 ed ebbe subito un gran successo, tanto che già nel 1927 la scuola di ricamo artistico e di *Byzantina Ars* delle ACLI diretta da Alberta Pironi e che aveva sede in via Tombesi dall'Ova era il centro di una fiorente attività.

L'organizzazione della scuola era nata nell'ambito di quel mondo femminile cattolico dove le inevitabili finalità morali e sociali di ogni attività lasciavano spazio anche all'impegno nel campo delle realtà culturali locali e della loro valorizzazione.

Il merito principale dell'iniziativa può essere attribuito alle sorelle Rosalia e Nerina Poggiali che pur essendo brave ricamatrici ma non possedendo né le conoscenze tecniche necessarie né la disponibilità di idonee insegnanti, si rivolsero alla ditta Canetta di Milano che inviò a Ravenna la signora Fancella, esperta maestra di ricamo.



Alcune testimonianze orali attribuiscono a un sacerdote (forse il parroco di Sant'Agata) un notevole contributo all'ideazione dei primi disegni, e da questo si intuisce il perché di un legame così profondo con la realtà religiosa, legame che si manifesta sia nell'uso del prodotto per arredi sacri o paramenti sacerdotali, sia nei contenuti simbolici dei soggetti rappresentati, tratti dall'iconografia tradizionale cristiana.

Le "Patronesse" ravennati, dopo aver lanciato l'iniziativa, continuarono ad occuparsi della parte economica della scuola promuovendone i prodotti nell'ambito delle loro conoscenze altolocate.

Il 'bizantino' incontrò un immediato favore e il successo del prodotto permise di avviare, in un secondo tempo, un'opera di promozione esterna alla città di Ravenna, inviando i lavori di maggior pregio a mostre dell'artigianato di rilevanza nazionale.

Soltanto lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale riuscì ad interrompere questa ascesa del 'bizantino' in quanto le crescenti difficoltà di vendita connesse con il progressivo aggravarsi della situazione italiana portarono alla chiusura della scuola e alla sospensione di ogni lavorazione.

Nel 1947, sempre per merito delle sorelle Poggiali, la scuola venne riaperta con sede presso i frati di via Guaccimanni.

A riprova del fatto che il 'bizantino' doveva essere ormai sufficientemente conosciuto e apprezzato in certi ambienti ravennati, nell'immediato dopoguerra esso conobbe forse il suo periodo di maggior splendore per il moltiplicarsi di iniziative da parte di singoli e di enti che ne intrapresero la lavorazione e l'insegnamento con rinnovato entusiasmo.

Alberta Pironi, già nota ricamatrice (era stata allieva della scuola di ricamo della Gioventù Femminile Cattolica presso la chiesa di S. Maria Maggiore) che eseguì i primi lavori a 'bizantino' presso la sua abitazione nella ex via Tripoli, venne successivamente chiamata a dirigere la scuola di ricamo delle ACLI di Ravenna in via Mentana.

Pur eseguendo anche ricami di altro tipo la scuola indirizzava la sua attività prevalente alla lavorazione del 'bizantino', potendo contare sulla continuità delle richieste da parte della clientela e sulla costante e numerosa frequenza di nuove allieve che in certi momenti superavano la trentina di unità nell'ambito dello stesso corso. I vecchi disegni vennero ripresi, a volte furono ritoccati secondo particolari interpretazioni dei modelli originari o per adeguarli a nuove esigenze: nacquero allora opere di grande impegno e di elevatissimo livello qualitativo come le due tovaglie da altare, gli inginocchiatoi e un camice per la Cattedrale, come la tovaglia per l'altare del Santissimo nella chiesa di San Domenico o quella per l'altare maggiore della chiesa di San Carlino.

Quando il laboratorio cessò ogni attività, per varie difficoltà sorte dopo il promulgamento della legge sull'apprendistato, la signora Pironi proseguì il suo lavoro trasferendosi dapprima in via Matteotti e infine in via Cerchio presso la propria abitazione.

Altre ricamatrici, spesso ex allieve, continuarono a produrre saltuariamente e su esplicita richiesta pregevoli opere lavorate a 'bizantino', ma la definitiva chiusura della scuola, struttura deputata alla diffusione e trasmissione del sapere, interruppe quel processo che sembrava ormai avviato e contribuì a stendere una coltre di indifferenza sull'intera vicenda. La mentalità antitradizionalista, tipica di quegli anni di intenso progresso socio-economico, ha mutato esigenze e modelli di vita spesso in maniera così rapida da non fare distinzione tra il retaggio negativo del passato e i suoi genuini valori culturali, e certamente non ha favorito la diffusione fra la gioventù di una attività come il ricamo, impegnativa e priva di un'effettiva convenienza economica.

La *Byzantina Ars* doveva apparire come una delle tante lavorazioni artigianali assai poco compatibili con la praticità moderna, forse curiosa per i suoi legami con l'arte ravennate, comunque troppo 'giovane' per avere una dignità storica e culturale: per questo nessuno si curò del suo destino e fu il silenzio, lunghi anni di colpevole silenzio.

Solo nel 1978, con la pubblicazione del breve saggio *La Byzantina Ars* ci fu il primo debole indizio di un rinnovato interesse intorno alla materia, anche se per il definitivo rilancio sarebbe stato necessario attendere quasi un decennio.

Nel 1987 il Centro Italiano Femminile di Ravenna prese la decisione di trarre dall'oblio la *Byzantina Ars* e di promuoverne il rilancio, allo scopo di valorizzare l'eredità culturale di donne

che, senza sottrarsi al confronto con la 'grande' arte tardo antica ravennate, avevano voluto e saputo costruire una perfetta sintesi di abilità manuale e di capacità inventiva.

L'iniziativa si concretizzò l'anno seguente con l'organizzazione di una conferenza sull'argomento, tenuta dal professor U. Foschi e con l'allestimento presso la Casa Matha di un'ampia mostra relativa a manufatti d'epoca gentilmente concessi da privati e parroci.

Sull'onda del generale apprezzamento tributato da un pubblico stupito e curioso, poiché in gran parte ignaro del fenomeno, fu possibile in tempi brevi inaugurare un corso per l'insegnamento del ricamo bizantino, coordinato da Adriana Nardi che era stata a sua volta allieva della scuola nell'immediato dopoguerra.

### **La Byzantina Ars oggi**

La Byzantina Ars ha ritrovato oggi, dopo alcuni decenni, la dimensione di una continuità didattica che costituisce la migliore, se non l'unica, garanzia di autentica affermazione e durata nel tempo e ciò trova un felice riscontro nella numerosa partecipazione ai corsi da parte di un pubblico femminile, eterogeneo come età e cultura, ma fortemente motivato nella sua scelta.

Anche se non sono mancate operazioni volte a una commercializzazione del prodotto oppure a una legittima promozione del medesimo, il motivo profondo che spinge tante donne a dedicarsi al ricamo non è, nella maggioranza dei casi, la possibilità di trovare un'occasione di guadagno, ma è piuttosto la consapevolezza di potersi realizzare facendosi interpreti di un momento importante nella realtà culturale della propria città, un momento, per una volta, tutto femminile.

Tante sono state le soddisfazioni e gli apprezzamenti per le insegnanti e per le allieve dei corsi organizzati dal Centro Italiano Femminile di Ravenna in questi ultimi 20 anni di attività. Le mostre annuali sono visitate da migliaia di persone, i lavori prodotti dalla scuola pubblicati nelle più prestigiose riviste del settore, quali *Rakam* e *Ricamo Italiano*. Inoltre la partecipazione su invito alla fiera internazionale del merletto e del ricamo italiano fin dalla sua prima edizione, le mostre tenute in Germania nella città gemellata con Ravenna con il patrocinio del Comune di Ravenna e del Comune di Speyer.

#### **Bibliografia:**

Microsoft Encarta

Il ricamo bizantino- edizioni esseggi- 1998

[SULLA SCIA DEL “GRANDE FIUME”: epica e novellistica...](#)

( A cura di Cristina Bassoli, Pres. Prov.le C.I.F. Reggio Emilia)

[Introduzione:](#)

Il fascino eterno del Po ha condizionato generazioni di poeti, artisti e scrittori. Nello scorrere immutabile delle sue acque sono racchiusi gli albori di una civiltà che esalta i sentimenti e la laboriosità quotidiana dell'uomo.

Il Grande Fiume, nel quale anticamente confluiva il Lirone, ha ispirato tanti poeti con il suo fascino ancestrale: dopo aver dato i natali all'illustre poeta Virgilio ( “Mantua me genuit...”), ed essere luogo d'origine dell'antenata di Dante Alighieri, moglie di Cacciaguida (“Mea donna venne a me da Val di Pado...”); vide sorgere, ad opera di Tedaldo, avo di Matilde, l'Abbazia di San Benedetto Po, il cui millenario è ricorso nel 2007.

[Il genere narrativo- letterario della lingua italiana:](#)

Si definisce in tal modo l'opera tesa alla formazione culturale e morale dello spirito; altri generi sono: lirico, drammatico, didascalico.

Il genere narrativo, oggetto del seguente studio, presenta lo svolgimento di fatti di carattere reale, storico, avventuroso (romanzo d'avventura, fantascientifico, storico, sociale, giallo, racconto, novella, bozzetto leggenda, fiaba,...).

Quanto tuttavia il positivo condizionamento di favole, fiabe e leggende incide nell'immaginario del bambino in età scolare e prescolare?

Risponde la docente pedagoga dell'Istituto comprensivo S. Vincenzo de' Paoli di Reggio Emilia, dott.ssa Greta Zanni: “ Quello che posso scrivere è dettato dalla mia esperienza come studentessa/lettrice che si è emozionata e legata spesso a letture iniziate a scuola, come studentessa universitaria che attraverso i suoi studi ha imparato a vedere oltre la superficie e infine, ma non in ordine di importanza, come insegnante.

In età prescolare la lettura di libri, illustrati e non, diviene punto di partenza fondamentale per ogni attività. Le insegnanti ricercano volutamente fiabe e racconti inerenti ai propri progetti, poiché oramai da tempo hanno capito la loro eccezionale valenza educativa non solo in età prescolare, ma durante tutto il ciclo scolastico ( i cosiddetti libri delle vacanze, per intenderci, o i libri di narrativa che in ogni ordine e grado le nostre insegnanti ci hanno imposto di leggere e che ci siamo trovati, nolenti o volenti, ad amare). La loro semplicità espositiva, legata spesso ad immagini, le rende di immediata comprensione, anche perché molte volte queste trattano di un immaginario che riprende la fantasia, anche orrorifica, dei bambini stessi e che sono non a caso quelle che si trovano nella fantasia popolare (mi vengono in mente i racconti orali raccolti nelle opere dei fratelli Grimm).

L'intreccio inconfutabile tra immaginario infantile e popolare rende la lettura di fiabe, favole e racconti, uno strumento indispensabile. L'insegnante diviene narratore di quelle storie e ai bambini piace ascoltare le narrazioni perché narrare è un modo di porre ordine ad una realtà caotica, dandole un senso. Basti pensare che nelle fiabe , per esempio, il bambino sperimenta per la prima volta temi essenziali per la sua crescita psicologica e sociale. Per esempio: la diversità nel senso di

riconoscimento del diverso, che tanto spaventa gli adulti quanto attrae i bambini; andare all'avventura, che presuppone il rischio esistenziale di una vita tutta lanciata verso il futuro; il dilemma esistenziale di essere o apparire, ripreso in tantissime fiabe; l'importanza della cooperazione, viaggiare con la propria compagnia di amici, un gruppo pari, per raggiungere insieme l'obiettivo comune; la morte, che qui non viene nascosta da tabù ma è esplicitata, un modo per esorcizzarla...e altre ancora probabilmente! Tutto questo condito con un po' di fantasia e di meraviglia, rendendoli affascinanti.

Ma non è solo questo tipo di narrazione a insegnare qualcosa: il romanzo, (forse troppo complesso per i prescolari), ma assolutamente formante trattando di realtà quotidiana, aiuta ad analizzarla e a comprenderla maggiormente.

Le storie che leggiamo influenzano la vita e le scelte di chi le ascolta, perché sono apertura al possibile e una volontà di mettere in discussione il reale, la vita. Ogni storia, letta o raccontata diventa esperienza, più o meno importante.

Come diceva Calvino "finché c'è storia c'è vita" .

La produzione letteraria è generata da artisti la cui personalità è condizionata da notevoli componenti di tipo sociale; l'evento letterario risulta quindi condizionato da basi storico-epocali. Comprendere la letteratura nella sua globalità, vuol dire compiere un procedimento indispensabile per capire i problemi di una civiltà o di un'epoca. La stessa posizione geografica può condizionare in modo basilare l'evoluzione letteraria di un popolo: i fiumi ed i mari, grandi vie di comunicazione, hanno influenzato, fin dagli albori delle civiltà, gli aspetti umani e letterari. Oggetto del mio studio sarà, nello specifico, la letteratura popolare, intesa come novellistica-tradizione e con riferimenti epici (genere lirico), che si sono sviluppati sulle rive del fiume Po.

Fonti delle leggende popolari sono sia la letteratura classica, come le "Bucoliche" e le "Georgiche" di Virgilio, che i testi conservati nelle abbazie e nei monasteri dai monaci amanuensi (S. Benedetto Po, Abbazia di Pomposa...).

### [SCIA del fiume PO:](#)

#### [Leggende sull'acqua del fiume:](#)

Il fiume Po non è sempre stato oggetto di benevola considerazione dagli abitanti delle sue valli; a volte è stato visto come un essere maligno che inviava le piene ed usava incantesimi per ingannare e danneggiare, portando la morte.

Una delicata e romantica leggenda narra però di una bellissima giovane che, sfidò il malvagio spirito del Po, Clepie, lanciando un fiore tra i flutti per richiamarne la presenza e per chiedere le condizioni imposte per salvare l'amato, vittima di un incantesimo. Dopo due giorni di ininterrotti discorsi da parte della ragazza, alla quale era stato chiesto di non fermarsi mai, lo spirito si dichiarò vinto, ed ancora una volta, nella titanica lotta tra bene e male, trionfarono la giustizia e l'amore.

Ancora più antica la leggenda di Fetonte, figlio di Apollo, che per avere una prova della paternità del dio nei suoi confronti, gli chiese di guidare il suo carro di fuoco, ma fece avvicinare troppo il sole alla terra, che s'incendiò. Giove scagliò un fulmine per evitare la catastrofe. Il giovane precipitò nel fiume Eridano (Po) e le sue sorelle, che avevano assistito all'accaduto, disperate, vennero trasformate dagli dei in pioppi, per rimaner per sempre vicine all'amato fratello.

## Matilde, la Grande Contessa di un poema epocale

Nell'iter conoscitivo attraverso la letteratura intesa come MITI-FAVOLE-LEGGENDE, si erge in primis dal passato la figura epocale della contessa Matilde di Canossa.

Sulla scia del Po, infatti nacque a Mantova nel 1046, paladina della fede e peroratrice della causa femminile, Matilde è la donna più importante del medioevo, tanto da meritare sepoltura a Roma a fianco di numerosi pontefici che ella difese con la sua stessa spada.

La "Grande Contessa" è da sempre una figura di genere molto discussa; ritratta in più opere con in mano il frutto della melagrana, simbolo della sua complessa interiorità.

Primo scrittore che trattò di Matilde fu Donizone, monaco e biografo di corte. Egli la vide assemblare in se le 4 Virtù Cardinali: Prudenza nel reggere le sue terre, Giustizia nel guidare i suoi sudditi, Fortezza nell'affrontare le avversità, Temperanza nel moderare le proprie azioni.

Papa Gregorio VII° in corrispondenza epistolare le si rivolgeva chiamandola "carissima et fidelissima filia beati Petri".

Ad un equilibrio tra fede, ragione e dolcezza, doti attribuitele da Donizone e dal pontefice nel periodo della Lotta per le investiture nell'XI° secolo, i suoi nemici la vollero adultera, cinica e spietata. Matilde si batte per una chiesa romanocentrica e osteggia simonia e nicolaismo, condividendo il Dictatus Papae redatto dallo stesso Papa Gregorio.

Nel noto e singolare "Perdono di Canossa" nell'inverno gelido dell'anno 1077, Donizo narra nella sua "Vita Mathildis", che Enrico IV°, imperatore tedesco del Sacro Romano Impero, attese ben tre giorni scalzo nella neve come penitente davanti al Castello prima di essere ricevuto da Papa Gregorio VII°, che gli prestò udienza grazie all'intercessione di Matilde e lo perdonò. Il suo fu tuttavia un falso pentimento e poco dopo il conflitto si riaprì più acerrimo che mai.

Grandi cultrici del mito di Matilde sono la Senatrice Rita Levi Montalcini, Premio Nobel per la Scienza e vincitrice del Premio Matilde di Canossa nel 1985 e la Presidente della Provincia Sonia Masini, che ci ha riproposto nella suggestiva e storica cornice del castello di Bianello, il conferimento del succitato premio alla scienziata Novak, fondatrice dell'Associazione ADIE per il "MICROCREDITO".

Nella stessa Presidente si riscontrano linee guida di un pragmatismo di sorprendente attualità che collima con quello della Grande Contessa: stessa determinazione nel campo progettuale e stessa valorizzazione del territorio nell'amore per queste terre. "Il premio Matilde di Canossa, che riproponiamo dopo oltre vent'anni dall'ultima edizione,-afferma la Presidente Masini-, è un riconoscimento ad alto profilo che vogliamo dedicare a tutte le donne, al loro coraggio, al loro impegno costante, alla loro capacità di ribellarsi alle ingiustizie ed ai pregiudizi del loro tempo. Riconsegnando questo premio, abbiamo voluto volgere lo sguardo oltre i confini del nostro Paese verso l'Europa, teatro della vita e delle azioni della Contessa di Canossa, ed a cui innanzitutto guardiamo come importante riferimento politico e istituzionale per lo sviluppo economico ed il progresso sociale".

Alcune [Leggende popolari matildiche](#):

### MATRIMONIO DI BONIFACIO E BEATRICE DI LORENA:

Bonifacio fece ricoprire d'argento la ferratura dei suoi cavalli, quando andò in Lorena a chiedere in sposa Beatrice. Poiché non aveva fatto inchiodare l'argento agli zoccoli degli animali, durante il galoppo esso cadeva a terra e la gente correva a raccoglierlo.

Portò la sua sposa alla corte di Marengo e si banchettò lautamente per tre mesi a testimonianza della sua ricchezza.

### MATRIMONIO DI MATILDE E GOFFREDO IL GOBBO:

Dettato da interesse. Matilde si chiuse in convento per evitare le nozze, solo l'intervento di Papa Gregorio la convinse a sposarsi col fratellastro, gobbo, piccoletto ed insignificante. In realtà si narra che la contessa fosse già segretamente innamorata e avesse un legame sentimentale con un ragazzo rimasto sconosciuto, ciò rendeva le nozze ancor più penose. Goffredo durante il matrimonio si rivelò irreligioso ed avido. Matilde tornò dalla madre ed egli andò a riprenderla portando con se la bara e le spoglie di Bonifacio per seppellirlo in Italia, al fine di rabbonire la moglie. Ogni tentativo di riconciliazione fu però vano e per vendicarsi Il Gobbo combattè a fianco di Enrico IV° contro Matilde e il Papa.

### ILDEBRANDO DI SOANA (Papa Gregorio VII°)

Ancora bambino, si narra che, trovatosi solo nella bottega del padre falegname, scrisse in latino nella segatura sul pavimento che avrebbe avuto un futuro pieno di successo. Altra leggenda racconta che le sue vesti apparvero un giorno circonfuse di una luce intensa.



### LE NOVANTANOVE TORRI DELLA CONTESSA MATILDE:

Si narra che, nel territorio compreso tra Bologna e Reggio Emilia, la contessa si era prefissa di costruire sulle colline cento torri per essere superiore al Papa. Dio volle castigarla per l'affronto e dopo averne costruite novantanove ella morì.

### “NOI NON ANDREMO A CANOSSA”:

“Noi non andremo a Canossa” era il grido di Otto Von Bismarck, cancelliere tedesco costretto ad allearsi coi cattolici e ad accordarsi coi socialisti, il motto “Non andare più a Canossa” fu abbandonato.



### IL PANE DEI POVERI:

A Montecombraro, in seguito ad una grossa carestia scarseggiava il pane e gli abitanti chiesero aiuto a Matilde. Ella spiegò che esso poteva essere ricavato dalla farina di castagne, delle quali erano ricchi i loro boschi. Sarebbe stato sufficiente tenere pulito il sottobosco al fine di favorire la crescita delle piante. I montanari, con l'aiuto di Matilde, curarono i loro castagneti e macinarono nei mulini i frutti. La farina ottenuta dalle castagne fu chiamata il "pane dei poveri". Il castagno secolare di 17 m. sembrerebbe essere stato piantato proprio dalla contessa Matilde.

### CALICE MATILDICO :

Nella chiesa di S.Michele a Montebaranzone è custodito il calice della contessa Matilde. Si narra che ella avendo donato un calice di valore alla chiesa, indossò i paramenti sacri con l'intento di celebrare messa. Un monaco la ragguardò dal profanare il sacrilegio. Nel momento in cui ella si accingeva a recitare la preghiera di benedizione, svenì e tutti la cedettero morta. Quando rinvenne si rese conto del sacrilegio e chiese perdono a Dio. Il calice si trova ancora in quella chiesa.

### LA GRANDIOSA VITTORIA DI SORBARA:

Durante l'assedio alla rocca di Sorbara, dove in via difensiva si era rifugiata Matilde. I suoi cortigiani lamentavano la mancanza di cibo ed acqua. La contessa fece aprire le cantine, ma invece di servire vino alternativo all'acqua al suo esercito, lo diede ai soldati nemici. Essi, abituati unicamente alla birra e novizi al lambrusco, si ubriacarono ed l'esercito di Matilde liberò Sorbara. Narra Donizone che attaccando al grido di: "A noi, San Pietro", Matilde fece prigionieri più di 100 nemici, tra cui il Vescovo di Reggio Gandolfo, che rimase nascosto nudo per tre giorni in un rovetto.

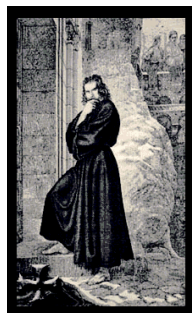
### IL SACRO SANGUE DI CRISTO:

Gli avi di Matilde introdussero il culto del "Sacro Sangue di Gesù". La terra bagnata del sangue di Cristo è conservata nella chiesa di S. Andrea a Mantova.

### MATILDE CONFESSA IL SUO AMORE:

La dama di compagnia di Matilde mentre le spazzolava i capelli trovò il coraggio di porgerle una domanda che da tempo voleva rivolgerle; le chiese se fosse mai stata realmente innamorata. "Io sono sempre stata e dello stesso uomo: bello, furbo, egoista... fin da quando lo conobbi, sono innamorata del mio acerrimo nemico, mio cugino Enrico IV°.

(Questa leggenda giustificherebbe come l'astuta Matilde, non si sia accorta dell'inganno dell'imperatore a Canossa, ed anche come mai Enrico, dopo averle confiscato i beni ed impartito la condanna a morte, si sia sempre ragguardato dal porre in essere tali azioni contro Matilde. Entrambi inoltre non hanno mai trovato una serenità ed una stabilità sentimentale...)



Golinelli, Gherardini e tanti altri eruditi studiosi delineano, attraverso i loro scritti, il profilo storico della Grande Contessa.

Il dott. Eolo Biagini, Lauro d'oro dell'Accademia Tiburtina, definito dalla critica "unico erede di Donizone" per l'opera "Un poema per Matilde" e che ha presentato a Papa Giovanni Paolo II° gli "Atti del convegno, in onore dell'anniversario del IX° centenario di Gregorio VII° nel reggiano"; già sindaco di Carpineti, ed affermato imprenditore, ha conservato tuttavia un'innata modestia nel proporsi.

Fautore di un iter storico, ha accettato di rispondere a questa intervista, perché condivide da sempre i valori del C.I.F.

**D- Dottore, il poliedrico personaggio di Matilde di Canossa ha influenzato la letteratura?**

R-Molti scrittori si sono interessati a Matilde, ma nessuno le ha dedicato un'opera vera e propria. Vi furono grosse diatribe fra ermenauti.

Dante nel Purgatorio fa riferimenti sporadici, considerandola "la donna idealizzata":

“UNA DONNA SOLETTA CHE SI GIÀ  
CANTANDO E SCEGLIENDO FIOR DA FIORE  
OND'ERA PINTA TUTTA LA SUA VITA”  
(Purg.XXVIII, 40 segg.)

“DEH! BELLA DONNA, CH'AI RAGGI D'AMORE  
TI SCALDI, S'I VO' CREDERE A' SEMBIANTI  
CHE SOGLION ESSER TESTIMON DEL CUORE”  
(Purg.XVIII v. 43-45)

Matelda è paragonata a Marta (vita attiva) e Maria (vita contemplativa), donne dei Vangeli.

Torquato Tasso, nella "Gerusalemme liberata", descrive Matilde come una vera eroina cavalleresca, educatrice di Rinaldo:

“SPIRA SPIRITI MASCHI IL NOBIL VOLTO  
MOSTRA VIGOR PIU' CHE VIRIL LO SGUARDO  
LA' SCONFIGGEVA I NORMANNI, E IN FUGA VOLTO  
SI DILEGUAVA IL GIÀ' INVITTO GUISCARDO”  
(Gerus.lib., XVII, 78 segg.)



Boiardo, Ariosto e Tasso, poeti di corte, per esaltare e nobilitare maggiormente la Casa d'Este, simularono il matrimonio tra la Grande Contessa ed Azzo d'Este:

“I GILII D'ORO ANDRANNO CONGIONTI ALL'ACQUILA BIANCA”

“LA CONTESSA GLORIOSA, SAGGIA E CASTA MATILDE CHE SARA' SPOSA”  
(Orlando Furioso, Canto III°)

Il Pontefice Urbano VIII° le ha dedicato un'ode.  
Dal punto di vista letterario però, nessun autore ha valorizzato adeguatamente la grandiosa figura di Matilde.

D-La critica l'ha definita “novello cantore di Matilde”.  
Quali simmetrie riscontra tra la “Vita Mathildis” di Donizone ed “Un poema per Matilde” da lei composto?

R-Sotto il profilo stilistico, vi sono due tipi di simmetria: metrico e dei contenuti.

La “Vita Mathildis” è scritta in esametri, rispettando la tipologia di metro per eccellenza del poema epico.

“Un Poema per Matilde” è composto invece in ottave di endecasillabi, metro tipico del poema epico-cavalleresco.

Nel campo contenutistico, io e Donizone abbiamo cercato di creare lo stesso mito eroico-universale della figura della contessa, rimanendo fedeli, per quanto possibile, alla verità e realtà storica, che tuttavia un poeta deve interpretare.

D-Quale messaggio morale ed attuale traspare dalla sua opera?

R-Più che un messaggio, ho scritto “per amore di Matilde e della mia terra, che Matilde ha reso famosa in tutto il mondo”.

Ho voluto comporre un poema epico in ottave perché è obsoleto e canta meglio la grandezza del personaggio: l'epos è narrazione.

Sono rimasto affascinato dall'ottava d'oro di Ludovico Ariosto, che è una bellissima armonia gioiosa.

Un messaggio per chi scrive è tuttavia di rifiutare il concetto moderno di comporre senza avere regole, rischiando di ridursi al ruolo di accademici.

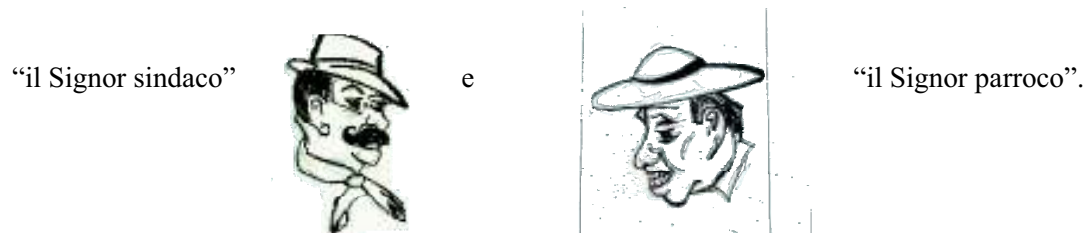
D-Le parole del Pontefice Giovanni Paolo II°, al quale ha presentato, il 6 giugno 1988, gli “Atti del convegno” sulla figura di Gregorio VII° nel reggiano, aggiungendo: “Santità, ecco un Papa che ha molta affinità con Lei”...

R-Di riscontro, il Pontefice ha risposto: “No, Papa Gregorio è stato un grande Papa ed un grande santo, io sono un umile servitore”.

## La letteratura “popolare” di Giovannino Guareschi

Sulla scia del Grande Fiume, ... “Là in quella fetta di terra grassa e piatta che sta tra il fiume Po e l’Appennino”, anche se in un passato più recente, inizi 1900, vi è il “piccolo mondo di un mondo piccolo” di Giovannino Guareschi, di cui ricorre quest’anno il centenario della nascita. Grande personaggio, autore della Saga di Peppone e don Camillo, amava dire che a creare i suoi personaggi fu la Bassa.

La, “in quella fettaccia di terra fra il fiume e il monte”, don Camillo, “uno di quei tipi che non hanno peli sulla lingua” come lo stesso Guareschi, è in lotta con il sindaco del suo paese Brescello, il comunista Peppone. La loro è una competitività non sterile ma produttiva, per differenti ideologie politico-sociali. Rivali, ma mai nemici, quando il conflitto si fa acerrimo, diventano



Apparentemente opposti, hanno lo stesso temperamento sanguigno, sono sindaco sovversivo e prete reazionario. Nemici-amici inseparabili, in lotta per il bene comune!

Nella Saga di Peppone e don Camillo fanno la loro comparsa tradizioni e leggende popolari, che rispecchiano le paure ancestrali dell’animo umano e condizionano il vissuto quotidiano:

“Nei campi della Bassa, le leggende vengono con l’acqua: ogni tanto la corrente porta giù un fantasma e lo porta alla deriva...” è sempre la corrente che aveva inabissato una chiesetta con dentro il vecchio scaccino. Dopo qualche mese, chi voleva recuperare la campana non era più tornato a galla, ma dal fondo del fiume si sentiva un rintoccare spento di campana che rimbombava sordamente ogni qualvolta qualcuno decideva di buttarsi nel fiume per suicidarsi.



(campana appesa sotto al porticato di Brescello)

Anche il fantasma del “mugnaio zoppo”, vera creatura del Demonio, appariva col suo mulino e si fermava davanti ai vari paesi, per riempire sacchi di frumento che macinava e buttava al vento, creando una nebbia fitta e per quell’anno la terra non produceva grano.

L’impegnativo lavoro del C.I.F. di Reggio Emilia di realizzare una Tavola Rotonda ed un opuscolo per suggellare ulteriormente la memoria di Guareschi, è stato coadiuvato dai suoi stessi figli. E’ grazie ad Alberto e Carlotta, ed alla loro squisita disponibilità nel rilasciare patrocini ed indirizzare il nostro studio verso l’esimio Professor Marri, docente ordinario presso l’Ateneo dell’Università di Bologna, che lo studio si è svolto con ocularità e meticolosità. La vasta cultura del Professore, luminare nel genere, ha consentito un ulteriore approfondimento attraverso l’intervista a seguito.

**D-Secondo la Sua opinione, perché Giovannino Guareschi è un autore che riscuote ampio consenso da parte di tutti i ceti sociali e dall’inizio della sua produzione letteraria?**

R-Guareschi (almeno, nella parte che è sopravvissuta al cambio di secolo e viene tuttora ristampata: soprattutto le storie del “Mondo piccolo”, vale a dire quelle di don Camillo, ma anche i racconti di vita familiare: *Zibaldino*, *Corrierino delle famiglie* ecc.) è uno scrittore ricco di umanità, di sentimenti largamente condivisi, che egli lascia filtrare dai suoi tanti personaggi veri o inventati (o tutte e due le cose insieme), nei quali il lettore anche odierno trova qualcosa di autenticamente suo.

Inoltre, la lingua di Guareschi, lontana da lambiccamenti, ha un sapore popolare (pur essendo grammaticalmente correttissima), alla portata di tutti i lettori. E noi emiliani ci riconosciamo in essa anche più degli altri, per la frequenza di modi di dire nostrani che ci appaiono naturali e ‘veri’.

**D- Le simpatie e la solidarietà del Grande scrittore andavano più a Peppone o a don Camillo? Nelle sue opere sembra che parteggi talora per il primo, talora per il secondo...**

R- È chiaro che l’ideologia, la fede religiosa e politica di Guareschi sono dalla parte di don Camillo: ma del don Camillo prete, non dell’uomo, che talora compie anche azioni sleali o spregevoli (come imbrattare i manifesti murali di Peppone, o tentare di comprare l’arbitro nella partita contro i ragazzi di Peppone, ecc.). L’uomo Peppone ha tutta la comprensione e la simpatia di Guareschi, sia per la sua umanità, per la sua estrazione popolare (ricordiamo che in Peppone Guareschi raffigurò il suo ‘padrino’ spirituale Giovanni Faraboli, agitatore socialista di inizio secolo), sia per la capacità di staccarsi dall’ideologia impostagli dall’alto (Peppone è un credente, anche se la sua funzione pubblica gli consente di pregare solo di nascosto). Ricordo ancora l’episodio dello sciopero dei braccianti: le ragioni degli scioperanti erano giuste e lo riconosce anche don Camillo, che invano tenta di condurre alla ragione il padronato; ma di fronte alla possibile moria delle vacche, sia lui sia soprattutto Peppone convergono alla mungitura, cioè al bene comune da salvaguardare saltando gli steccati ideologici.

**D- La modernità e l’attualità del “personaggio- Cristo”, descritto abilmente dal Grande maestro.**

R- Fu Guareschi stesso a scrivere, nella premessa a una delle sue raccolte, che i lettori, tanto clericali quanto comunisti, potevano criticare fin che volevano i personaggi di don Camillo e Peppone, accusandoli di scarso realismo, di stereotipia ecc.; ma nulla potevano dire su Cristo e le sue idee, perché Cristo era Guareschi stesso. Un Cristo che rimprovera e punisce don Camillo per le sue slealtà, che invece comprende le ragioni dei ‘compagni’, perdona le loro intemperanze (come quelle di don Camillo), suggerisce a don Camillo i modi per accostarne l’animo; e in tante circostanze sembra proteggerli, talora riportarli sulla retta via, impedire loro di farsi accecare dalla passione politica.

**D- Il rapporto simbiotico-sinergico tra Guareschi ed il Grande fiume Po**

R- Protagonista dei racconti del “Mondo Piccolo” (come Guareschi stesso intitolò la sua prima raccolta) è appunto “quella fettaccia di terra” che sta attorno al Po: fiume che – racconta ancora Guareschi in prefazione a una sua raccolta – da ragazzo sognava di attraversare, alla ricerca di chissà quali scoperte e felicità, mentre ora, giunto in età matura, si accontenta di contemplare dalla “sua” riva. Il fiume che porta anche minacce alle popolazioni rivierasche (la famosa alluvione del 1951, anch’essa protagonista di qualche episodio), ma che ne ha costruito la vita e le fortune, che vive con loro. Un’entità che, semplicemente, È; senza la quale il “mondo piccolo” non esisterebbe. Si pensi alla solitudine di don Camillo, esiliato in montagna, lontano dal fiume allo stesso modo che è lontano dalla voce del suo Cristo. Ma si pensi anche al matrimonio contrastato di “Giulietta e Romeo”, che nel Po e nella sua cappella sommersa pensavano di unirsi nell’amore e nella morte. Da notare anche come il disegno che sta in copertina del primo don Camillo, tratto da una foto dello stesso Guareschi, rappresenta il paesello di Castelmasa (Rovigo) come appare dall’argine del Po: dunque, il Po può considerarsi l’angolo visuale privilegiato delle vicende umane. Guareschi è certamente una delle figure di quella cultura ‘padana’ (in senso stretto), che negli stessi anni Quaranta-Cinquanta ebbe altri illustri rappresentanti, per esempio, in autori di cinema come Visconti (*Ossessione*), Rossellini (l’ultimo episodio di *Paisà*), Antonioni, Vancini ecc.

La succitata tavola rotonda, dal titolo “Grandi donne, in un mondo piccolo, all’ombra di Peppone e don Camillo nelle opere di Guareschi”, ha rilevato inoltre la maestria tra i relatori, di Domenico Mori, giornalista de “L’Informazione” ed autore di varie pubblicazioni che, come quelle del Grande

maestro, rispecchiano uno stile sobrio, chiaro e lineare, mai scontato: è piacevole leggere i suoi testi, ricchi di un “humour impegnato”, ma anche di grande umanità.

**D- Secondo lei, esperto conoscitore della biografia e delle opere di Guareschi, nonché abitante della Bassa, quanto quest’ultima tratteggia l’animo umano di chi vive in quelle zone?**

R- La ringrazio per la domanda che, in tutta onestà, mi ha messo molto in imbarazzo, perché la Bassa di oggi è assolutamente un’altra cosa rispetto a quella descritta nelle centinaia di racconti di Guareschi e nei ricordi della mia gioventù. Sì, perché anche io ho avuto la fortuna di conoscere quei luoghi e quei personaggi così magistralmente descritti da colui che, a mio avviso, è stato uno dei maggiori scrittori italiani. Oggi però è tutta un’altra cosa. Le persone non sono più quelle, i caratteri sono completamente diversi, la mentalità è completamente cambiata e nulla ormai rimane delle cose descritte. Dove sono ad esempio i proletari comunisti? Il più povero di loro ha almeno una casa di proprietà, un lavoro o una pensione e due macchine in garage. Dove sono i famigerati “proprietari terrieri”, moderni schiavisti che sfruttavano i braccianti o i mezzadri, negando loro anche il necessario? Adesso gli operai che lavorano la campagna sono dei perfetti meccanici e piloti di macchine computerizzate e ultra sofisticate, che fanno praticamente tutto da sole, e il più delle volte sono loro stessi proprietari della terra che lavorano.

Enormi mostri che con solo uno o due uomini divorano in un paio d’ore quel pezzo di terreno che solo trent’anni fa costava a decine e decine di uomini e donne fatiche immani e lunghissime ore di lavoro sotto al sole di luglio, per la mietitura del grano, ed ancora, durante la trebbiatura, spezzava le schiene a sollevare covoni, a portare sacchi in spalla su per le scale dei granai e a respirare tonnellate di polvere. Oggi queste macchine hanno le cabine climatizzate, la radio o addirittura il televisore, e si guidano con un solo dito.

Anche la poesia della vendemmia sta scomparendo sostituita da quella atroce macchina che quando passa raccoglie sì i grappoli (e molte altre porcherie), ma soprattutto lascia la vite in un tale stato di desolazione che la fa sembrare morente, ed anche il vino che se ne ricava lascia molto a desiderare e deve moltissimo della sua potabilità alle manipolazioni di esperti enologi.

Tutto questo è il Progresso, quello con la “P” maiuscola che aveva incantato il giovane Guareschi al suo arrivo a Milano, ma questo cosiddetto progresso ha sì tolta la fatica, ma ha anche fatto scomparire quei sentimenti, sia positivi che negativi, che caratterizzavano appunto gli uomini di questa “fettaccia di terra che va da Piacenza al mare”, e dove da anni praticamente non si vede più nemmeno la nebbia, sostituita dallo smog causato dagli scarichi degli autoveicoli e da quelli degli impianti di riscaldamento.

No, mi dispiace, ma a questa domanda non sono più in grado di rispondere. Troppo vivo è in me il ricordo dei tempi passati, e in questa terra di oggi non mi riconosco più.

**D- Giovannino Guareschi: un vero cristiano!...**

R- Anche per me, come vedo che lo è per lei, questa non è una domanda ma una precisa affermazione, e il suo punto esclamativo finale lo conferma.

Lo spirito cristiano che anima Giovannino Guareschi è, a mio avviso, uno dei più forti che io abbia mai conosciuto, e anche se nella mia giovinezza, ho sempre frequentato gli ambienti ecclesiastici, non sono mai riuscito a trovarvi questi sentimenti

Nulla in Guareschi porta a sospettare anche minimamente che egli non abbia ignorato il più piccolo, il più minuscolo degli insegnamenti di Gesù, e la voce del suo “Cristo”, che lui definisce “la voce della sua coscienza”, è un compendio totale di ciò che Gesù ha voluto insegnare al mondo.

Guareschi ha molto amato e molto sofferto nella sua vita terrena, ma soprattutto ha capito il messaggio del Cristo, quel messaggio di amore, di speranza, di gioia, di fede che traspare in ogni riga che ha scritto ed in ogni personaggio, anche quello che può sembrare il più negativo, di quelli scaturiti dalla sua fantasia.

Ognuno di loro è vivo e reale ed anche il più cattivo rivela sempre, sotto sotto, che la cattiveria il più delle volte è solo una maschera e che sotto la scorza c’è sempre un po’ di polpa dolce.

In tutti i suoi racconti, sia quelli di “Mondo piccolo” dove parla della Bassa che di “Piccolo mondo borghese” dove parla della città, trovare un “cattivo” è veramente un’impresa ardua, ed io, in questo momento, non riesco a ricordarne nemmeno uno.

Forse potrebbe essere quello che una notte sparò a don Camillo un colpo di pistola dal quale si salvò miracolosamente per mano del Cristo dell’altar maggiore, che si prese la pallottola destinata a don Camillo, nel polso della mano che aveva mosso per scostare la testa del suo protetto. Forse questo, dicevo sarà l’unico dei cattivi? Quello per intenderci che oltre a sparare al prete uccise anche il Pizzi davanti al figlio ancora adolescente?

No! Mi dispiace deludervi, perché più avanti nel racconto, quando Peppone chiese a don Camillo a proposito dell’assassino: “Chi sarà? Lo sapete soltanto voi e il ragazzo, chi è.” E don Camillo parlando lentamente rispose: “Sì, Peppone, io lo so, ma nessuna cosa al mondo può farmi violare il segreto della confessione.”

Con questa ultima frase cade anche l’ultimo dei “cattivi”, perché se si parla di confessione, è logico che si deve anche parlare di pentimento e di redenzione, e questo è il massimo del cristianesimo.

D- Il “X° clandestino” e i suoi personaggi, confermano uno scrittore di un’umanità straordinaria. Quali sono i messaggi che il grande Autore tramanda ai suoi lettori?

R- A mio avviso “Il X° clandestino” è uno dei racconti più toccanti della serie “Piccolo mondo borghese”. I suoi personaggi sono la semplicità fatta persona: una contadina, vedova e madre di nove figli, si trasferisce dalla campagna in città per cercare una vita migliore, ma la ricerca di un’abitazione è cosa ardua, data la presenza dei numerosi figli. Quando le capita l’occasione di una soffitta, la donna tace alla proprietaria la presenza dei bambini ed escogita un piano per poter usufruire dell’alloggio: uscite all’alba e rientri a notte fonda per non destare sospetti. Ma il trucco viene scoperto e la proprietaria reagisce con durezza, Ma alla fine tutto sarà perdonato e i clandestini potranno abitare tranquillamente nella grande soffitta. Si capì solo più tardi il perché di quel cambiamento, quando la signora, spiando sulle scale il rientro della silenziosissima brigata, contandoli ne trovò uno in più, in poche parole un decimo clandestino. Quando un raggio di luce colpì il volto di questo bambino, la signora si accorse che quello era il figlio che lei aveva perduto in tenera età e che la ringraziava per l’aiuto dato agli altri bambini.

Una bellissima interpretazione di questo racconto la possiamo trovare in un breve film di Lina Wertmüller del 1989, con Piera Degli Esposti nel ruolo di Marcella e Dominique Sanda in quello della padrona di casa.

Anche in questo racconto, il messaggio che Guareschi manda al mondo è sempre quello che anche nel cuore più duro si può sempre trovare un nocciolo di bontà, se si riesce ad usare la chiave dell’Amore per aprirlo”.

Percorrendo le vie di Brescello, si avverte di come siano rimaste immutate l’operosità e l’innata cortesia degli abitanti.



(statua di don Camillo, piazza di Brescello)

Il paese sembra un piccolo affresco lontano dal mondo, ma è una distanza solo apparente, perché vive di una vita culturale intensa e significativa. E' quanto afferma il Vicesindaco Virginio Dall'Aglio, direttore del Premio Accademia Barilla (concorso di cortometraggi dedicato alla valorizzazione della cucina italiana) e del festival italo-francese (gemellaggio tra Brescello, Busseto e Carry le Rouette) e responsabile della mostra sui Produttori degli anni '50 (Rizzoli- Amato). "Brescello ha mandato cinque film de "La saga di don Camillo e Peppone" in tutte le ambasciate del mondo ed in tutti gli istituti; inoltre a Singapore nel "Festival della letteratura italiana" viene menzionato lo stesso nostro paese".

In comune la gentile ed efficiente sig. Alessandra mi precede nello studio del Sindaco, dott. Giuseppe Vezzani, disponibile da subito ad accogliere questa intervista, esternando competenza e preparazione.

D- Lei è cresciuto "sulla scia del fiume Po", nel paese che diede gli stessi suoi natali alla "Saga di Peppone e don Camillo", quanto si riconosce nel "Signor Sindaco" di Guareschi?

R- Nonostante l'omonimia col sindaco Bottazzi, (anche io mi chiamo Giuseppe!), mi riconosco in lui solo nella ricerca del dialogo-compromesso per il bene del paese.

Il "comunista duro e puro" Peppone ha vissuto diverse problematiche, rapportate alla sua epoca. All'apparente e sostenuto ostruzionismo di Peppone verso il mondo cattolico, fa riscontro un'apertura fattiva verso di esso e verso l'associazionismo di volontariato in questo paese.

Alla tricotomia sociale proprietari-mezzadri-braccianti, si sostituiscono nell'attuale vissuto le più disparate richieste e si demandano al comune anche le esigenze più elementari.

Obiettivo fondamentale per me è mediare: ascoltare i cittadini e lasciare loro la facoltà di rapportarsi ai relativi uffici di competenza.

Mi riscontro maggiormente in "Peppone- privato", che si accorda con don Camillo. Sulla scia del fiume Po, figura dominante era il "Peppone-pubblico" politicizzato, alla ricerca di compromessi, con un modo d'agire dominante. Lungo il corso del Po sono sempre avvenute battaglie aspre ma costruttive, diverse da oggi; le persone erano meno libere di pensare, ma la passione civile, la politica, "il fare", ci sono sempre stati.

D- Quali sono le priorità e le problematiche del vissuto paesano brescellese, nel quotidiano? C'è un parallelismo con quelle del sindaco Peppone?

R- Non vi è parallelismo tra le problematiche della Brescello di un tempo e quella attuale; ora vi sono una maggiore ricchezza ed una diversa economia. Fino agli anni '60 questo paese era un'area depressa; il favorire le imprese, ha trasformato il territorio da prevalentemente agricolo a prevalentemente industriale.

D- L'ispirazione socio-culturale che il fiume Po ha dato agli scrittori popolari, poeti e pittori della Bassa

R- Il fiume riecheggia nell'opera letteraria e nei film (Il secondo de "La saga di Peppone e don Camillo" è dedicato interamente al grande fiume ed alla sua drammaticità).

Citando Guareschi "Il Po inizia a Piacenza, prima non è Po, perché l'acqua deve andare in orizzontale. Il vero Po deve andare da Piacenza al mare."

Tanti personaggi, anche meno conosciuti, hanno tratto ispirazione dal fiume.

D- Il fiume Po, cornice connotativa della Bassa, con il computo del tempo non ha cambiato il suo decorso nell'alternarsi stagionale di inondazioni o enormi siccità. Ricorda in particolar modo annate di rilevanti crisi di questo tipo ed il relativo stato d'animo degli abitanti?

R- Il Po, in seguito a devastanti inondazioni del 1951, 1994, 2000, sembra un paradosso ma ha apportato benefici ai terreni golenali ed ha cementato la "solidarietà umana" della gente della Bassa.

Con grande compartecipazione e presenza da zone limitrofe, tutti si sono adoperati per arginare lo stato di allerta. Nel solo paese di Brescello hanno prestato opera oltre mille persone. Noi brescellesi conviviamo col fiume, che ha dato ricchezza in molti anni”.

“Anagrammando il nome “Giovannino Guareschi”, si possono comporre almeno dieci frasi di senso compiuto”, conclude il Vicesindaco e sono state un presagio di prosperità culturale per il grande maestro.

*Al mònd cèch*

di Edda Infanti,  
(membro “Scrittori reggiani”  
e Consigliera C.I.F. Reggio Emilia)

L’ èter dè  
a Bresèll sun andèda  
per. ’na mè curiositèe.

Che emosiòun, che giurnèda!  
Vèder la piàsa,  
la cèsa, la tòra èlta e sutila.

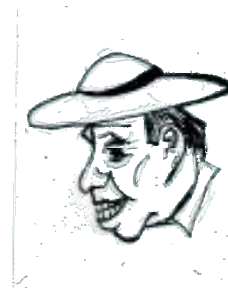
E son lè tóta incantèda  
e al campàni a l’ improvìs  
fàn sintèir la soo sunèda.

E alòura...

da la pòrta pina d’ sòul  
al vin fòra ló  
al prètòn,  
con chi pè lòngh trèi spàni,  
la vestàsa  
e i òcc fùrbett,  
Con al màn in sèma ai fiànch  
al sta lè piànté davanti  
a guardèr da cl’ ètra pèrt.

Là in fònda a gh’è Pepòne,  
al séndech con i sbàfi.  
Csà pèinsni lilòur du?  
Gh’ é da spetères ed tótt.

Un al fà,  
cl’ èter al desfà  
e in mèzz  
gh’ é al crucifèss,  
ch’al vòl la “par condicio”.



Pàroch e séndech,  
càn e gât?

Nò  
In dù ciclèsta  
su 'na strèda impulvrèinta:  
un al svulàsa davanti,  
cl' èter al surpàsa cun grèinta,  
Pò csà fal al sbafioun?  
Al spèta al pretòun!

'Na dòna la m' à imprèsiuné  
'Na vcina inznucièda  
davanti a 'na maestée,  
Cun 'n 'ucièda  
la ferma la rósipa,  
la ferma i lavùr.  
Anca la Gina  
cun 'na bèla ucièda  
l'a fermè Mariulein,  
col muròus la vòul murir,  
e, seinza tant né quànt,  
cun lò sòta l' aqua  
la vòul finir.

La fòrsa dal dònì,  
dal dònì 'd Brèsell!

L'è un mònd cèch  
col' d Pepòne e Don Camèll,  
mò la fèid l'è grànda.  
Sé, l'è 'na fèid diferèinta,  
mó grànda.

Al bèli volti  
a vèder che dù lé,  
'dgì bèin la veritèe,  
a vin al lózzhi ai òcc.  
Perché la fèid, as sà,  
la mòv al muntàgni  
e ànca la cà,  
mó, lasèmel dir,  
prèma ed tòtt la mòva al còr,  
sé, pròpia come l'amòur.

Tè, t'è mòss i nòster còr.

Gràsia, Zvanèn Guareschi!!





## Il mondo piccolo

L'altro giorno  
a Brescello sono andata per una mia curiosità.  
Che emozione, che giornata!  
Vedere la piazza la chiesa con il campanile alto e sottile.  
Ero lì tutta incantata/ e le campane all' improvviso/ fanno sentire il loro suono.  
E allora...  
dalla porta piena di sole/ esce lui il pretone/ con quei piedi lunghi tre spanne/ la veste lunga/ e gli occhi furbetti./ Con le mani ai fianchi/ sta lì piantato davanti/ a guardare dall' altra parte.  
Là in fondo c' è Peppone,/ il sindaco con i baffi.  
Cosa pensano quei due?/ C' è da aspettarsi di tutto.  
Uno fa, l' altro disfa/ e in mezzo c' è il crocifisso/ che vuole la "par condicio".  
Parroco e sindaco/ Cane e gatto?  
No, sono due ciclisti/ su una strada impolverata./ Uno svolazza davanti/ l' altro lo sorpassa con grinta./ Poi cosa fa il baffone?/ Aspetta il pretone.  
Una donna mi ha impressionato./ Una vecchina inginocchiata/ davanti ad una maestà./ Con un' occhiata/ ferma la ruspa (che voleva distruggerla)/ ferma i lavori./ Anche la Gina/ con una bella occhiata/ ha fermato Mariolino/. Col moroso vuole morire e, senza esitazione,/ con lui sotto l' acqua/ vuole finire.  
La forza delle donne,/ delle donne di Brescello.  
E' un mondo piccolo/ quello di Peppone e Don Camillo,/ ma la fede è grande./ Si, è una fede diversa, ma grande.  
Quante volte, vedendo quei due,/ dite la verità,/ vengono i lucciconi agli occhi./ Perché la fede, si sa,/ muove le montagne/ e anche la casa,/ ma, lasciatemelo dire,/ prima di tutto muove il cuore,/ si proprio come l' amore.

Tu hai mosso i nostri cuori.

Grazie, Giovannino Guareschi!!

### [La versatilità ermetico-popolare di Cesare Zavattini](#)

Grande personaggio della Bassa è lo scrittore popolare e scenografo Zavattini. Amico di Federico Fellini, è uno di quei personaggi che escono dall'acqua e quando va via la nebbia diventano grandi, a livello internazionale...

Il sindaco di Luzzara dott. Stefano Donelli, presenta un quadro erudito ed esauriente di questo personaggio, del quale ha scandagliato con competenza le varie sfaccettature della personalità. Riporto a seguito il suo appassionato giudizio:

“L' articolata biografia tratteggia Zavattini come personaggio versatile, dai molti risvolti in campo letterario, artistico e cinematografico. Autore di recensioni, critico, direttore di giornale, scopritore di giovani talenti, romanziere, scrittore di poesie in dialetto luzzarese, artista e a sua volta collezionista di quadri; con il suo realismo, ha saputo dare una svolta alla cultura padana e più propriamente nazionale. Per questo autore il neorealismo non è pura cronaca, ma “sublimazione” della cronaca in un' immagine letteraria, è fatto per cogliere l' espressione artistica della vita; evitando stili paludati, l' alta cultura e l' intellettualismo. La stessa tecnica neorealistica del PEDINAMENTO, (immortalare con la cinepresa il vissuto quotidiano cogliendone le varie

sfumature), conferisce un unico movimento a letteratura popolare, arte naif ed immagine filmica, avvalendosi della spontaneità come codificazione. L'immagine è poesia, non più documento, viene rappresentata. Del suo paese, Luzzara, Zavattini ha colto con sentimento gli stati genuini e ancestrali, descrivendone un aspetto di mondo essenzialmente contadino di periferia. Condivide con esso un legame fortissimo, a volte stereotipato. Il legame con Luzzara si sostanzia nel 1997, col "Premio naif e arte museo". La capacità naif, primordiale espressione di cogliere gli aspetti poetici che persone semi-analfabete ci potevano restituire, crea un monumento artistico; questa codificazione riproduce su alta scala e racconta con mostre gli stilemi che Zavattini ha usato. Altra caratteristica di Zavattini è la SPERIMENTAZIONE, tesa ad abbracciare la realtà, non tanto a comprenderla. Tema di base zavattiniano è "sublimare la vita" e goderla fino in fondo, anche i momenti di intensa convivialità avevano una loro spiritualità particolare. La vera anima di questo e di altri autori della Bassa si può riscontrare tra "gli uomini di Po", che rimanendo tutto il giorno presso il fiume, avulsi dalla realtà, trovano una loro identità, mentre a casa e nella società incontrano limitazioni. Le immagini paesaggistiche ed i ritratti riscontrati in questo angolo di fiume parlano dei naif e dello stesso Zavattini. La vera ispirazione è la "magia del Grande fiume", che col suo silenzio incute in modo sacrale reverenza. Chi vive nella Bassa va a Po per "riscoprire se stesso nel silenzio", vivendo una "passionalità sublimata del paesaggio" in una dimensione completa tra corpo e spirito. E' difficile avere uno scrittore padano che non viva e non traduca un suo rapporto di intimità col Po. Il fiume dovrebbe tuttavia essere ora non solo fonte d'ispirazione letteraria, ma anche elemento di contemporaneità e fulcro di sviluppo economico". Zavattini ha quindi una propria filosofia di vita, attraverso la sua letteratura popolare egli concilia i significati etico morali alla più schietta ed esilarante comicità. "Totò il buono", capolavoro del letterato, è una miscellanea di humour e verità, qualità desuete per un libro destinato ad un pubblico adolescente. Questa celebre favola, dalla quale fu tratto il film "Miracolo a Milano", è la storia di un accampamento di baracche alla periferia di una grande città, di una comunità di poveri uniti ed allegri che per speculazione vengono da un giorno all'altro sloggiati dal loro quartiere. Traspare da questa opera un'essenzialità-concentrato di fantasia di un uomo qualunque, in sinergia con la concretezza plastica di situazioni "visibili" che conferisce realismo e veridicità anche alle situazioni più astratte e surreali; tipico delle sceneggiature cinematografiche, che spesso lo stesso Zavattini utilizzò poi nei suoi film in un secondo tempo.

#### SCIA del FIUME GIALLO:

Antichi proverbi cinesi sull'acqua del Fiume Giallo:

"Quando bevi acqua, ricordati della fonte."

"Il cuore di una donna è sfuggente come una goccia d'acqua su una foglia di loto."

La storica **leggenda del Fiume Giallo**, vuole che le sue acque siano il frutto delle lacrime di un ragazzo disperatosi perché la sua fidanzata era stata costretta dal padre a sposare un vecchio e aveva quindi deciso di suicidarsi poiché non ne era innamorata.

"Una briciola d'oro non può comprare una briciola di tempo", recita un antico proverbio cinese, e se la letteratura di questo popolo non può vantare un primato di antichità rispetto al genere, di certo può classificarsi come "sui generis" rispetto alle altre del mondo. Questa affermazione trae la sua veridicità in vista di alcune considerazioni, a partire dal presupposto che essa non si ispirò ad altre letterature. L'isolamento geografico del continente, simboleggiato dalla Grande Muraglia, confinante con terre desertiche, mare, catene rocciose o popoli nemici, portò i cinesi a considerare barbaro ed ad ignorare il resto del mondo. La fertilità del suolo garantiva inoltre il soddisfacimento dei bisogni primari e vi erano quindi motivi stanziali. Questa indipendenza portò quindi ad un'originalità ed anche atipicità in ogni campo, manifestando da parte di questa nazione individualismo, ed ancor più nazionalismo. L'imperatore Fu-hi (3468 aC) fu l'inventore della [scrittura cinese](#). La [leggenda](#) narra che, ispirandosi alla forma del guscio di una tartaruga, così artisticamente disegnato, ideasse la scrittura figurativa. Tra le cosiddette lingue monosillabiche, quella cinese è la più importante e la più ricca. I sostantivi non vengono declinati, né i verbi coniugati. Non esiste un alfabeto, e la lingua è graficamente rappresentata da un certo numero di segni simbolici, tuttavia esiste il vocabolario: il più antico dizionario cinese è l'Erya risalente al III secolo a.C. Per la sua desuetudine e difficoltà linguistica, la letteratura cinese solo nel nostro secolo è stata oggetto di studio, critica ed interesse. Essa è il prodotto delle consuetudini e del carattere della popolazione: umile e mite, sottomessa al principio patriarcale della supremazia assoluta del potere imperiale, semplice ma filosofico, ordinato e preciso, egocentrico, laborioso e paziente.

Il documento più antico [cinese](#) è l'« Y-King », il libro delle «Trasformazioni». L'autore di esso, Wang-Wang, nell'anno 1150 aC fu imprigionato per un delitto politico e nella solitudine del carcere cercò un sollievo ideando un sistema filosofico basato sugli otto diagrammi inventati dall'imperatore Fu-hi. Questo sistema si fonda sulle opinioni dei [Cinesi](#) intorno alla creazione del mondo, secondo le quali la materia deve la sua origine a due esseri vivificanti, il maschile Yin e il femminile Yang, mentre questi stessi debbono la loro esistenza a Tai-Keih, fonte primitiva d'ogni cosa creata.

Intorno all'anno 540 DC un regnante [cinese](#) poté mettere insieme una biblioteca buddista indigena di 5400 volumi. Una collezione, da considerarsi il fiore della [letteratura](#) classica [cinese](#). Da questo immenso patrimonio emergono soltanto alcuni libri d'indole religiosa, importanti non solo per la vita pratica, ma anche per la cognizione della [letteratura](#). Sono i cinque « King » (Tessuto, Durevole, Opera d'individui sapienti e santi) e i quattro « Schu » (libri), che costituiscono il fondo della [letteratura](#) stessa.

Il testo di Mao (intorno al 129 aC) in campo poetico, fu definitivamente riconosciuto dai dotti come autentico, e in questa forma giunse a noi il libro dei canti, fedele espressione del genio del popolo [cinese](#).

I componimenti poetici erano accompagnati dal canto che aveva il compito di deliziare l'orecchio dell'uditore e del cantore stesso.



(Su Shi (1037-1101), poeta ed uomo politico della dinastia Song)

La poesia lirica costituisce la base della letteratura cinese.

Il popolo cinese non si vanta di un'epica eroica, perché mancano la creatività e la fantasia tipici dei componimenti epici. Molto più significativa la presenza di ispirazione nel campo narrativo e drammatico che ha dato origine ad una letteratura considerevole.

La Cina possiede un gran numero di classici letterari, a partire dalla dinastia Zhou (770-256 a.C.), compresi i classici confuciani, opere che tradizionalmente sono attribuite a Confucio, conosciuto per le sue massime che sono alla base dello scibile umano.



(Confucio, dipinto del 1770)

Fra i più importanti classici cinesi sono il Libro dei mutamenti, un manuale di divinazione basato sul concetto dei trigrammi attribuito all'imperatore mitico Fu Xi; il Classico dei versi comprendente canti festivi, inni ed eulogie per varie cerimonie popolari e di corte; il Classico dei documenti, una raccolta di documenti e discorsi tradizionalmente attribuiti ai sovrani e ai funzionari della prima dinastia Zhou, che contiene i primi esempi della prosa classica cinese; il Libro dei riti, forma ricostruita di un'opera che andò perduta nel III secolo a.C. e che descrive antichi riti e cerimonie di corte; gli Annali delle primavere e degli autunni resoconto della storia dello stato di Lu, paese nativo di Confucio, dal 722 al 479 a.C., opera di compilazione attribuita

tradizionalmente allo stesso Confucio; gli [Analecta di Confucio](#) un libro di discorsi, detti e aneddoti attribuiti a Confucio e registrati dai suoi discepoli.

I [Cinesi](#) perfino nei loro romanzi sono rimasti storici o per meglio dire cronisti. Ciò nonostante, hanno creato una quantità di materiali, che per vie diverse trasmigrano nella [letteratura](#) universale. Così, per esempio, l'antica novella [cinese](#) della «Vedova di Sung» fornì il materiale a quella della «Matrona di Efeso», che poi sotto i più svariati travestimenti passò nella [letteratura](#) di quasi tutti i popoli. D'altra parte con la dottrina di Budda penetrarono dall'India nella [Cina](#) molte leggende e novelle, che quivi offrirono materia a racconti e a rappresentazioni teatrali. Un romanzo veramente tipico in questo genere è il «Yu-kiao-li», ossia il «Romanzo delle due Cugine», della metà del secolo decimo-quinto, che descrive le vicende del poeta Sse-Yup e di Hung-Yn, la dama da lui amata. In questo, come in tutti gli altri romanzi [cinesi](#), il personaggio chiave è un uomo di cultura, che, a causa di molte vicende, viene separata dalla sua innamorata, che rivede dopo parecchie controversie, ma non può essere felice, perché continuamente angosciato da un importante esame che deve sostenere. Alla fine riesce a superare tutte le difficili prove elevandosi al rango di Mandarino.

Antichissima, singolare e quasi totalmente sconosciuta a noi occidentali, la letteratura popolare cinese comprende fiabe, fantasiose leggende e brevi favolette, che si concludono con un proverbio richiamo di saggezza. La favolistica cinese è ricca di demoni, draghi, creature spaventose, ma anche di immagini positive, come le Chen Jen: fate che mangiano vento e rugiada, garantendo prosperità nei campi, combattendo Yu; l'uccello simile alla civetta, con testa umana e quattro occhi, che preannuncia maltempo.

Il dramma ha sempre riscosso grandissimo successo presso il popolo cinese; la letteratura drammatica vanta un'enorme gamma produttiva che spazia dal sentimentale alla fase volgare.

Sotto la dinastia dei [Yuan](#), la drammaturgia raggiunse il suo massimo fulgore.

#### Alcune [Leggende popolari cinesi](#):

La leggenda cinese, come quella europea, evidenzia il dualismo cosmico bene-male e la relativa lotta con conseguente vittoria del primo. Molte fiabe cominciano così: “Al tempo dell'imperatore Yu...” o “Quando regnava l'imperatore Shun...”, questa dicitura equivale all'italiano “C'era una volta...”, perché Yu, Shun e Yao si perdono nella notte dei tempi e possedevano poteri straordinari. Solitamente l'eroe che compare nelle storie cinesi è un contadino, buono ed onesto lavoratore. E' sempre un giovane povero che viene premiato per il suo cuore generoso. Wang Fang, imprenditrice nel campo della cosmesi, ricorda alcune favole...

#### “ L'ERBA MIRACOLOSA ”

In un periodo in cui una enorme carestia aveva distrutto i granai delle campagne, solo la dispensa di un agricoltore avaro e cattivo era colma, ma considerata la malvagità d'animo del personaggio, nessuno osava domandare nemmeno un piccolo aiuto. Il protagonista del racconto, un giovane contadino, decise di usare l'astuzia e di fargli credere di aver trovato nel suo terreno un'erba miracolosa, che posta sul capo rendeva invisibili. L'uomo egoista dapprima ne rivendicò il possesso, in seguito fu costretto ad accettare uno scambio con 50 sacchi di grano, in quanto l'erba

costituiva un bene prezioso. Una serie di equivoci lo persuasero della sua invisibilità in un crescendo che lo spinse a compiere una rapina, durante la quale venne smascherato e punito.

### “LA VOLPE E LA TIGRE”

La volpe, catturata dalla tigre, stava per essere divorata quando, con la sua furberia, decise di tentare di salvarsi, affermando di essere un messaggero del Signore Celeste. Le era infatti affidata la missione di controllare il comportamento degli altri animali. Propose quindi alla tigre di attraversare la foresta per sincerarsi della paura che la sua presenza d’inviato celeste suscitava: tutti gli animali che vedevano la volpe correvano a nascondersi. Questa situazione convinse la tigre del reale potere della volpe, ma non si era accorta che era proprio la sua figura a suscitare terrore. Per questo un antico detto afferma: “la volpe prende in prestito il terrore della tigre”.

Anche presso la letteratura popolare cinese gli animali presentano vizi e virtù degli uomini. La ricca gamma dei racconti “You, Yang, Za, Zu”, attribuiti allo scrittore Duan Chengshi autore rilevante nella letteratura, spazia dal fantastico soprannaturale alla presenza di uomini, fantasmi, animali e piante.

La fiaba di **Cenerentola**, risale a 700 anni prima della versione occidentale; presenta elementi tipici della narrazione da tutti conosciuta e segue lo schema classico delle “Carte di Propp”: protagonista (eroe)- antagonista (antieroe)- mezzo magico- inganno- allontanamento, ritorno- lieto fine- punizione dell’antieroe- matrimonio. Questa fiaba deriva da una leggenda della Cina del sud, prima dei due imperi Qin (221-206 a.C.) ed Han (206-220 d.C.). La dolce Ye Xian (Cenerentola), vittima della matrigna che la costringeva ad eseguire i lavori più umili e pericolosi, un giorno, attingendo acqua, trovò uno splendido pesce con pinne rosse ed occhi d’oro. La ragazza si era affezionata all’animale che, come diceva la gente, detestava la matrigna e non voleva farsi scorgere da lei. La donna, presa da grande gelosia, dopo avere allontanato la figliastra, si sostituì a lei ed uccise il pesce senza pietà e se ne cibò poi, seppellì i resti sotto un cumulo di letame. La ragazza non trovò più il suo amato pesce e venne a sapere da un uomo sceso dal cielo della colpevolezza della matrigna e del luogo ove erano i resti dell’animale. Tornata a casa, secondo il consiglio dell’uomo, prelevò i resti dal letame e trovò cumuli di oro, argento, perle, gioielli preziosi, abiti eleganti, seta, broccato e cibi squisiti: ogni suo desiderio veniva immediatamente esaudito. Un giorno la matrigna e la sorellastra parteciparono ad una festa ed ordinarono a Ye Xian di rimanere a casa per sorvegliare l’orto. Quando furono partite, la ragazza indossò uno splendido abito di seta ed un paio di scarpette d’oro poi, le seguì fino alla meta. La sorellastra e la matrigna credettero di riconoscerla ma, erano dubbiose; accortasi del loro comportamento, Ye fuggì lasciando però cadere una scarpetta d’oro che venne raccolta da un mercante, che la vendette; passando di mano in mano, l’oggetto arrivò al re. Egli la fece provare a tutte le donne di corte, ma nessuna riusciva ad indossarla. Il monarca, pieno d’ira sospettò che la provenienza della scarpetta fosse troppo misteriosa e ordinò ai soldati di imprigionare e torturare il mercante, che però non sapeva la provenienza dell’oggetto. Il sovrano allora fece mettere la scarpetta sulla strada ben visibile a tutti ed inviò i soldati in ogni famiglia alla ricerca. Perquisita la casa di Ye, finalmente si trovò l’altra scarpetta; la ragazza le indossò entrambe. Ye si rimise il suo abito presentandosi piena di bellezza e di grande fascino. Il re, informato dell’evento venne a prendere la ragazza ed entrambi partirono, portando i resti del pesce; la matrigna e la sorellastra furono lapidate dai soldati...

L’eroe delle favole cinesi può essere aiutato anche da esseri soprannaturali, come fate, vecchi maghi e dagli Otto Immortali. Talvolta il protagonista si deve scontrare con animali, (il drago delle storie italiane è sostituito nella favolistica cinese dalla tigre: il primo simboleggia la pioggia od il raccolto, la tigre è invece un nemico da combattere). Cervo, bufalo, lepre, volpe, scimmia, cavallo, tartaruga, animano la novellistica. Wen, imprenditrice titolare di un’Agenzia Immobiliare, racconta la **Leggenda dei dodici animali del calendario cinese**.

Ad ogni anno in Cina corrispondono un animale e le sue relative qualità. Ad esempio l'anno della tigre dà forza e aggressività, quello del coniglio pazienza ed inventiva. Tuttavia in Cina non esiste l'anno del gatto, perché tanti secoli fa ci fu un uomo che scelse di fare un calendario dedicando ogni anno ad un animale. Si fissò un giorno ed i dodici animali che si fossero presentati per primi sarebbero stati scelti. Il gatto chiese al topo, che un tempo era suo amico e vicino di casa, di svegliarlo, poiché non riusciva ad alzarsi presto la mattina, ma il topo se ne dimenticò. Solo dopo essersi iscritto gli venne in mente di non avere svegliato il suo amico che andò su tutte le furie. Ecco perché il gatto non compare nel calendario cinese, ed anche il motivo dell'inimicizia tra i due animali. Vinsero la gara del calendario: topo, bue, tigre, coniglio, drago, serpente, cavallo, pecora, scimmia, gallo, cane, maiale. Il primo fu il topo, che, per non essere secondo al bue escogitò lo stratagemma di volergli dedicare una canzone, ma di dovergli montare in groppa per farsi sentire meglio. Arrivati al luogo della gara per primi, il topolino scese poi dalla schiena del bue e lo sorpassò.

A partire dal 1940 si sono cominciati a raccogliere i MIN-CHIEN KU-SHIH, prima di allora non esisteva una collezione di racconti popolari cinesi. Sono tuttavia solo i brani migliori che vengono pubblicati periodicamente e divengono parte della MIN-CHIEN WEN-HSUÈH.



(Sima Qian, fondatore della Storiografia cinese 200 anni fa.)

I cinesi scrissero accurate cronistorie degli avvenimenti legati alle dinastie regnanti, a partire dalla [dinastia Zhou](#). La prima opera storica conosciuta è il [Zuo Chuan](#) scritto il [389 a.C.](#), attribuito allo storico [Zuo Qiuming](#).

#### [SCIA del fiume VOLGA:](#)

Antico proverbio russo sull'acqua del Volga, fiume più bello e conosciuto della Russia, chiamato anche "il Nilo russo": ["L'acqua brilla ma non riscalda."](#)

#### [Antiche leggende sull'acqua del Volga:](#)

Nel paese del Sole, viveva il cavaliere Caspio, altissimo, con le spalle ed il petto largo, era bellissimo, con folti capelli neri e ricci, gli occhi neri e penetranti, il naso aquilino ed il viso abbronzato, galoppava su un cavallo di razza. Nel paese delle Notti Bianche, viveva un altro cavaliere, di nome Rav, era più alto di Caspio, ed altrettanto bello. Aveva un buon portamento, capelli biondi, naso diritto e sottile, occhi azzurri come il cielo limpido di primavera. Rav era molto forte e robusto e si spostava a piedi, in quanto il cavallo non riusciva a reggere il suo peso; al suo passare la terra tremava. I due cavalieri andavano d'accordo fino a quando arrivò una ragazza bella come l'aurora del mattino e così incantevole da non poter essere parimerito rappresentata su un

dipinto. La fanciulla si chiamava Volga. Entrambi i cavalieri volevano sposarla e si rimisero alla volontà di Volga. Ella disse che avrebbe scelto il più forte, così da avere una progenie tanto forte e sana. Vi fu un duello che vinse Rav e Caspio tornò al suo paese. Rav e Volga vissero felici e contenti. Dopo un anno nacquero due figlie, Oka e Kana (omonime di due fiumi importanti russi), prime di una lunga dinastia di ben 400 discendenti, tutti con il nome di fiumi della Russia. (Traduzione a cura della dott.ssa Olga Brykova)

Altra leggenda vuole i guaritori bulgari utilizzare l'acqua del fiume Volga di una determinata zona (villaggio di Uglich ove si pensa venisse martirizzato Dmitrij, figlio dello zar Ivan), in quanto essa pareva miracolosa. Essi inoltre prevenivano la malattia con la stimolazione interna degli organi, per suscitare flussi energetici.

La letteratura russa è composta in lingua russa dagli slavi dell'est. Ispirata dalla tradizione, si distingue tra le letterature europee. Nel Medioevo, nel Rinascimento e fino all'Illuminismo, il popolo russo creò le basi della propria letteratura isolandosi in maniera radicale dalla realtà europea. Ideatori di una storia letteraria russa furono i santi apostoli bizantini del IX° secolo Cirillo e Metodio, che codificarono il gergo linguistico slavo-macedone, sorto così al rango di lingua ufficiale. Lo sviluppo saliente della civiltà russa ebbe inizio nel 988, quando Vladimiro I° il Santo, granduca di Kiev, convertitosi al cristianesimo ortodosso, accettando in Russia la cultura bizantina, favorì il sorgere di grandi monasteri dispensatori di cultura. Vennero tradotte dalla lingua greca opere di base religiosa (discorsi, argomenti agiografici). Su questi temi i letterati russi presentarono in gran parte ecclesiasti composero opere di carattere morale e filosofico.

Nel campo epico, campeggia il poema "Il campo delle schiere di Igor", di carattere nazionalistico-eroico, in cui l'autore anonimo invita tutti i popoli slavi a combattere gli invasori asiatici. Nei due secoli di invasione da parte dei Tartari, vi fu una grande stasi nel campo della letteratura, perché si privilegiava un'epica guerresca, anche se vi furono poemi patriottici. In seguito alla cacciata dei Tartari si conquistò una nuova indipendenza, ma la caduta dell'impero bizantino, operata dai turchi, privò la Russia dall'ispirazione culturale di Bisanzio ed una totale estrazione dall'Umanesimo e dal Rinascimento occidentali. L'esigenza di un'unità morale e politica portò nel XVI° secolo alla nascita di nuovi testi sia storici che agiografici. Nel XVII° secolo, nel campo letterario vi fu un orientamento verso l'Europa con traduzioni dagli scrittori stranieri.

Le *byline*, componimenti epici in lingua slava, che si basano sulla tradizione orale, contengono elementi pagani e della tradizione cristiano-bizantina. Come altri poemi epici, ebbero come interpreti i cantastorie fin dall'XI° secolo, ma, solo nel XIX° secolo vantaron la loro forma scritta, ispirando studiosi e cultori per la loro peculiarità. L'autobiografia del pope [Avvakum](#), nel XVII° secolo dà inizio alla scrittura in russo moderno; durante il regno di Pietro il Grande, l'impero russo si apre all'occidente. L'uso dell'alfabeto cirillico riformato facilita la comprensione letteraria a molte persone che decidono di usare per le creazioni letterarie una lingua popolare.

La novellistica russa antepone la realtà e la crudezza della vita ad un mondo magico intessuto di azioni fantastiche. Ciò per non creare false illusioni nei lettori, che vanno rispettati e responsabilizzati. I racconti offrono una panoramica dei vari aspetti della vita in tutte le sue sfaccettature poliedriche.

Determinante contributo alla letteratura popolare venne dato da [Aleksy Tolstoj](#) (fratello del grande Lev), autore di favole, racconti e leggende di genere. Nelle sue opere si notarono come vincenti alcune virtù dell'uomo: astuzia, intelligenza e spirito. In molte di esse era inserita una morale con intento didattico ed educativo. Questo autore, a differenza di altri, affermava che i bambini potevano essere ottimi maestri, invertendo così il rapporto docente-discente. Significativa è la breve fiaba moralistica "IL VECCHIO E LA MORTE", dove l'autore esorta a non lamentarsi mai della



propria condizione. Il protagonista, stanco di fare il taglialegna, aveva invocato la figura della morte, che gli era apparsa chiedendo cosa volesse. Atterrito, il vecchio le rispose che voleva nel bosco da un orso, uno si era nascosto, l'altro era rimasto sulla essere aiutato a trasportare le fascine. Identica ironia moraleggiante campeggia nella fiaba "I DUE COMPAGNI". Due amici si imbattono in un orso; il primo riuscì a nascondersi, l'altro si salvò perché fece finta di essere morto. L'orso lo risparmiò; il compagno tornò chiedendo all'altro cosa gli avesse sussurrato l'orso in un orecchio. "Sai che mi ha detto? Che sono gente da nulla quelli che nel pericolo fuggono via e lasciano soli i compagni!".

Lo stile degli autori russi, lontano da qualsiasi leziosaggine e commiserazione, si presenta pragmatico ed incisivo, anche se a volte indulge al sentimento. I racconti, nonostante a volte siano evidentemente fantastici, in quanto la natura viene umanizzata attraverso fiumi che parlano e boschi con animali che manifestano sentimenti umani, sono caratterizzati da spontaneità e verismo. Spesso l'eroe che va nel bosco incontra la STREGA BABAYAGA: vive in una casa magica che poggia su due zampe di gallina e si muove. Ruba bambini, prepara infusi con ragni e lucertole. Anche il cattivo KASEI BESSMERINUI, immortale creatura malvagia presente in fiabe di principi e principesse. Tra le creature infernali vi è anche ZMEI GARYNICH: dragone con tre teste e zampe con ali sputa fuoco, che brucia villaggi o viene posto a guardiani principesse per non farle fuggire. Elemento ricorrente è la stufa.

Olga Brykova, insegnante e coreografa, ricorda con particolare piacere alcune favole che hanno accompagnato la sua infanzia fino all'Università.



(dott.ssa Olga Brykova)

A tal proposito, ha scelto quelle che maggiormente l'hanno colpita suddividendole gentilmente con particolare accorgimento tra età scolare e prescolare, per consentire un obiettivo raffronto con le altre letterature:

#### Favole popolari della prima infanzia:

##### RIEPKA(Rapa Bianca)

un nonno pianta una rapa bianca (riepka) nel suo orto. L'ortaggio cresce a dismisura e quando è il momento di raccoglierlo due braccia non sono sufficienti per estrarlo dal terreno, quindi giungono anche la nonna, poi il nipotino, il cagnolino, il gattino, il topolino. Tutti insieme riusciranno finalmente a prendere la rapa. Nasce una sorta di detto-filastrocca popolare russa: "nonno tira rapa, nonna tira nonno, bimbo tira nonna..." (detca za repcu, babca za dectu,...), equiparabile al proverbio italiano "L'unione fa la forza".

##### CURATCKA RIABA (La gallina maculata)

Nel pollaio il nonno e la nonna trovano un uovo d'oro e si illudono che contenga un regalo prezioso. In tutti i modi e con ogni mezzo (accetta, mattarello, martello...) tutti i familiari provano a romperlo. Un topolino distrattamente urta l'uovo con la coda; dal guscio, che va in frantumi, escono

albume e tuorlo. I due anziani scoppiano a piangere e la gallina dice loro: “sono una gallina e faccio uova, cosa vi aspettavate?”. La fiaba rimanda al proverbio italiano: “chi troppo vuole nulla stringe”.

### TEREMOK (la piccola casetta)

In un campo c'è una casetta (teremok). Un topolino di passaggio chiede “chi vive qui?”, non avendo avuto risposta, decide di stabilirsi nella baita. Giunge una ranocchia: “chi vive qui?”- “io topolino, vieni ad abitare qui con me?”, l'animale accetta e lo stesso vale per un coniglietto ed una volpe. Un giorno gli animali sentono “chi vive qui?” e rispondono in coro “io topolino, io ranocchia...”, scorgono un orso che minaccia di sedersi sulla piccola casetta e romperla se gli animali non se ne vanno. Così avviene, ma mentre l'orso rimane senza abitazione, gli altri costruiscono una bellissima casa, a pochi metri dalla teremok, in cui vivono felici e contenti.

### CALABOC (Pandolce)

Una nonna prepara un calaboc e lo mette a raffreddarsi sulla finestra. Stanco di stare immobile, il pandolce, scende dal davanzale e va nel bosco. Trova un coniglio che vuol mangiarlo e gli dice “se non mi mangi ti canto una canzone” ed intona una filastroca: “Io son calaboc calaboc e son scappato dalla nonna e dal nonno, ed ora scappo anche da te”, poi fugge lasciando il coniglietto a bocca aperta. Incontra prima un lupo, poi un orso e sempre grazie alla canzoncina riesce a fuggire. E' la volta di una volpe che, dopo aver sentito il ritornello gli dice “Sono vecchiotta e non ci sento bene, Sali sul mio nasino e canta”, quando calaboc s'avvicina al muso della volpe, lei lo divora in un boccone.

### Favole popolari di età scolare:

### PO SCUCKEMU VELENIMO (il pesce luccio)

Un uomo ha tre figli, il minore viene considerato poco intelligente. Il padre ordina a quest'ultimo di andare a prendere l'acqua del fiume gelato. Emelia obbedisce, ma quando tira su il secchio, sente la voce di un uomo e si accorge che appartiene al pesce che era nel fiume ed ora sta portando a casa: “se mi lascerai andare, ti ricompenserò. Che vuoi che faccia per dimostrartelo?”\_ “vorrei che i secchi colmi d'acqua andassero da soli a casa”, così avviene. Quando è il momento di spaccare la legna, Emelia, solo nel bosco, recita la formula magica che il pesce gli ha insegnato: “per la volontà del pesce e per la mia volontà, legna spaccati da sola e va nel camino”, così accade. Uno Zar viene a conoscenza del fatto e manda a chiamare a corte il ragazzo che, dopo iniziale reticenza, avendo ricevuto bellissimi doni, si reca a palazzo, ordinando alla stufa di camminare mentre lui è sopra al caldo. In questo modo si presenta allo zar ed alla figlia, della quale si innamora e dopo avere recitato la formula, anche la fanciulla lo corrisponde. Questo sentimento è tuttavia osteggiato dallo zar che, fa imprigionare i due ragazzi in una botte che viene buttata a mare. Emelia, grazie al solito rituale, libera sé e l'amata e costruisce un palazzo con i tetti d'oro dove vivere con Maria, infine diventa un giovane bellissimo. Lo zar nota il palazzo e quando si avvicina riconosce Emelia che gli dice: “Ricordi che una volta è venuto a casa tua lo sciocco Emelia con una stufa? Se mi viene voglia sotterro te ed il tuo regno”. Lo zar si spaventa, chiede scusa al ragazzo, gli regala tutti i suoi averi in cambio della propria vita. Emelia e Maria si sposano e fanno una bellissima festa e questa fiaba si chiude con una frase: “Qui la fiaba è finita e chi ha ascoltato è bravo”.

## L'UOMO E L'ORSO

Un contadino sta seminando delle barbabietole quando gli compare davanti un orso. L'uomo gli dice, molto furbescamente: "se non mi mangi, quello che cresce sottoterra lo tengo io e quello che cresce sul terreno è tuo", l'orso accetta. Giunto al momento del raccolto, l'orso ritira quel che gli spetta e si accorge che le piantine sono cattive. Si ripresenta l'anno venturo al contadino che, dopo avere seminato del grano, accetta di cambiare l'accordo precedente: sarà lui a tenere la piantina e l'orso quello che è sottoterra. In autunno ancora una volta l'orso si accorge di averci rimesso. Da quel momento l'orso è nemico dell'uomo.

## GUSI LEBEDI (Le oche cigne)

Due genitori vanno alla fiera e raccomandano alla figlia maggiore di badare al fratello senza lasciarlo mai solo. La bimba disobbedisce: esce con le amiche lasciando il fratellino nel cortile e quando rientra si accorge che è scomparso: è stato preso dalle oche cigne. Si dà all'inseguimento ed incontra una stufa (elemento frequente nella letteratura popolare russofona), che la invita ad assaggiare un panino integrale, poi un melo che vuole donarle un suo frutto, ed un fiume di latte che le dice "fermati ed assaggiatemi!!!". La bimba prosegue incurante e, dopo avere interrogato un riccio, scopre che il suo fratellino è prigioniero della strega Babayaga, infatti lo nota giocare con una mela d'oro vicino alla finestra della capanna sorvegliata dalle oche cigne. La bimba riesce tuttavia a fuggire con il fratello, con la complicità del fiume: assaggia il latte ed in cambio le acque nascondono lei ed il fratello, con lo stesso obiettivo mangia poi la mela ed il panino integrale, giungendo a casa sana e salva. I genitori rientrano e non accorgendosi dell'accaduto le regalano un pane dolce e un fiocco da capelli.

Vi sono poi fiabe internazionali note anche in Russia, dove tuttavia l'intreccio della storia avviene in maniera diversa ed anche gli stessi protagonisti sono personaggi che divergono dalla fiaba originale dei fratelli Grimm, o di Collodi. Tra queste favole compaiono nei racconti della letteratura popolare russofona: Pinocchio, Biancaneve (in russo "fiaba della principessa morta e dei sette cavalieri), I musicanti di Brema, Il lupo e i sette capretti, I tre porcellini, Pollicino, Il brutto anatroccolo, Capucetto rosso, La volpe e la cicogna (fonte la letteratura classica di Esopo).

## SKAZKA O MERTVOI ZAREVNI I O SEMI BOGATURIAH, (fiaba della principessa morta e i sette cavalieri), autore il grande ALEKSANDER SERGEVIC PUSKIN

Favola simile a Biancaneve. Muore la regina ed il re rimasto solo con una bimba piccola si risposa. La figlia quando è in età da marito dà la festa di addio al nubilato perchè si sposerà a breve con l'amato principe Elisei. La matrigna interroga lo Specchio magico circa la sua bellezza e le vien risposto che la figliastra le è prima per fascino ed avvenenza. Nella fiaba italiana la matrigna ordina ad un guardiacaccia di condurre la figliastra nel bosco ed ucciderla, mentre qui questo compito è affidato ad una serva. L'ancella, mossa a pietà non riesce ad eliminare la principessa, la dissuade dal tornare a palazzo per la malvagità della regina e le dice di fuggire. La ragazza vaga per il bosco ed improvvisamente scorge una radura con una casetta. Entra e decide di riordinare, pulire, accendere lume davanti a crocifisso e preparare una cena, poi stanca dal cammino, salita al piano superiore, si adagia ed assopisce su uno dei sette letti che trova. A tarda sera rientrano sette bellissimi cavalieri (al posto dei sette nani della favola tradizionale) ed entusiasti del riassetto della propria abitazione e del profumo della zuppa esclamano: "Esci fuori! Se sei vecchia sarai nostra madre, se sei anziano nostro padre, se sei ragazzo nostro fratello o ragazza nostra sorella!". La principessa, arrossita per la vergogna di essersi furtivamente introdotta nella casa senza essere stata invitata, si presenta e rimane a vivere con i sette fratelli. I cavalieri ogni giorno vanno a caccia e difendono il territorio dall'invasione dei Tatars (i nani invece lavoravano in miniera). Ogni giorno

che passa tuttavia nascono dissapori perchè tutti e sette si contendono la bella principessa, quindi la invitano a scegliere uno di loro ed a sposarlo. La ragazza risponde di essere già innamorata del suo promesso sposo che sicuramente la starà cercando. Dallo specchio la matrigna apprende che la figliastra è viva e si reca nel bosco, travestita da vecchia con un cesto di mele avvelenate per ucciderla. Addentata la mela la principessa cade al suolo ed i nani, disperati, la mettono in una bara di vetro all'interno di una grotta, dove il vento la fa oscillare cullandola, ed ogni giorno vanno a trovarla. Il suo promesso sposo, dopo lunghe ricerche si rivolge al Sole, poi alla Luna ed infine al Vento, che le spiega l'accaduto e lo porta dall'amata. Elisei piange disperatamente e quando si trova davanti alla bara di cristallo le dà un forte colpo e mentre va in frantumi il rumore sveglia la ragazza (non un dolce bacio come nella versione tradizionale). I due promessi sposi piangono, s'abbracciano e tornano al castello, dove la matrigna alla vista della figliastra, viene colta da malore e muore. Si celebrano prima i funerali della perfida regina, ed il giorno seguente le nozze degli amati in chiesa. La fiaba si chiude col detto popolare: "Anche io sono stato là, ho avuto miele e birra ma mi sono bagnato i baffi senza bere". Interessante è questa fiaba la connotazione religiosa (presenza immagini sacre in casa dei cavalieri e matrimonio religioso).

Le *Skazki* (favole), sono le opere famose dello scrittore russo Ivanovič Čukovskij (1882-1969), Fondatore del più importante salotto letterario degli anni Dieci vicino a San Pietroburgo, ed autore di favole in versi per bambini. In sintonia con Lewis Carroll, suo ispiratore, fu uno dei creatori del *nonsense*, dell'assurdo fantastico che incentiva la fantasia dei bambini e stimola il processo mnemonico.

### *IL COCCODRILLO*

E' la fiaba guida che meglio rappresenta il dramma dell'eroe che deve combattere il male in un mondo di indifferenza, riuscendo a vincere quindi, con le sole sue forze. In alcune altre fiabe gli insetti protagonisti, rappresentano i vizi e le virtù degli uomini nell'affrontare le diverse situazioni proposte dalle realtà; si riscontrano parallelismi con le favole di Esopo, di Fedro e con altri elementi della letteratura popolare della Turchia e Cina. Questo autore, valido affabulatore, abilmente assembla vari generi poetico-letterari, mostrando una valida cultura di base e notevole possesso della lingua.

### [SCIA dei fiumi SAKARYA, KIZILIRMAK, YESILIRMAK:](#)

Antico proverbio turco sull'acqua: "*Prima di amare, impara a correre sull'acqua senza lasciare impronte.*"

#### *Antica leggenda sull'acqua del fiume Sakarya:*

L'epica vuole Priamo ricordare di avere combattuto le Amazzoni come alleato di Otreo e Migdone, due sovrani della Frigia (Turchia nord-occidentale). Priamo rammenta che le Amazzoni erano forti come i maschi, ma non numerose come gli Achei. Il combattimento ci fu sul [fiume Sakarya](#).

L'origine della letteratura della Turchia parte da fonti sacre, prevalentemente Iscrizioni (ritrovamenti ad Orkhon in Mongolia (732), scritti su monumenti funebri nobiliari nella lingua uigurica). I Regni turchi di religione islamica in Asia diedero origine ad una letteratura di tipo lirico che traeva gli influssi dalla civiltà araba e persiana. Dobbiamo attendere fino al 1072 quando il dotto Mahmud al-Kashgari compilò il primo dizionario della lingua turca, creando una

comunicazione generalizzata. I domini turchi dei Selgiuchidi in Asia Minore promossero la nascita di due letterature in Anatolia (azzera e turca), anche se, in alcuni luoghi, vi era una commistione con la lingua persiana. Un ramo della lingua e letteratura turca, definita ciagataica, prese il nome dal regnante mongolo e soppiantò la lingua persiana e contribuì alla nascita di una tradizione orale attraverso personaggi-trovatori che raccontavano miti epici usando un particolare strumento(saz).

Sotto il regno del sultano [Maometto II](#), conquistatore di Costantinopoli (1453), si ebbe il massimo fiorire della letteratura turca classica, con un particolare compendio di liriche composte da un solo poeta (divan).In seguito, a partire dal XVII secolo, nacque una letteratura di tradizione popolare, che fino al XX° secolo si distinse dalla letteratura aulica che rimaneva influenzata dalla letteratura araba. Nel XVIII secolo la letteratura turca cominciò a risentire dell'influenza dallo stile occidentale nella letteratura e nella metrica.

La Turchia affianca alle favole internazionali classiche, come “Cenerentola” e “La bella addormentata nel bosco”, una novellistica di tipo dolce e sentimentale.

La fiaba assume un grande significato nel quadro della crescita psicologica del fanciullo. Essa deve trasmettere un messaggio di speranza nonostante gli ostacoli che i protagonisti devono affrontare.

Insegna a combattere per i propri ideali e che arrendersi non risolve le problematiche esistenziali; occorre invece lottare per affermare la propria personalità. I ragazzi così si identificano con gli eroi delle leggende legate al territorio, spesso tratteggiate da creature e situazioni fantastiche, e il lieto fine delle fiabe, risulta ai loro occhi un possibile futuro traguardo personale. Si avverte subito un universo poetico “sui generis” che tratteggia queste terre dove, esattamente a Demre nella costa mediterranea, nacque S. Nicola, alias Babbo Natale, che fin dall'infanzia occupa i sogni di ogni bambino.

Singolare il racconto di Ayse, mamma di tre ragazzi cresciuti a Konya ed emigrati in Italia per vivere con il padre Mustafa, imprenditore edile. Ella, devota agli insegnamenti del Corano, ricorda che quando il muezin invitava alla preghiera dall'alto del minareto, i fiori di una pianta si aprivano. Molti fiori hanno legato al loro nome leggende, che la cultura popolare ha tramandato e che originano storie curiose da ricordare e conoscere. La ROSA, ad esempio, nacque, secondo una credenza maomettana, dal sudore del profeta. Il TULIPANO (turban), fiore originario della Turchia ed importato coi bulbi in Olanda solo nel 1554, è invece secondo un'antica leggenda, frutto delle lacrime versate da un innamorato deluso.

Con orgoglio, Huseyin ed Emine ricordano la tradizione che vuole Omero, autore dell'Iliade, nato ad Izmirne, città nella costa occidentale della Turchia; molte persone vengono a vedere la perfetta ricostruzione del famoso CAVALLO ligneo DI TROIA. I due ragazzi ricordano inoltre le simpatiche storie di Nasredin, un buffo personaggio che univa all'umorismo l'antica saggezza, protagonista di racconti esilaranti, ma sempre con una morale ben determinata.

#### NASREDIN IN MOSCHEA:

Il protagonista vuole andare in una moschea per insegnare le orazioni, ma si rende conto di non conoscere il Corano e, rivolto ai credenti cerca di giocare con astuzia “Sapete cosa vi insegnerò oggi?”-“Non lo sappiamo”-risposero. “Se non lo sapete come posso insegnarvelo io adesso?” Il giorno successivo, tornato nella moschea ripeté la stessa domanda, ma i fedeli si erano accordati nel rispondere di sì. “Bene-conclude il protagonista-se lo sapete, non c'è bisogno che ve lo insegni. Il terzo giorno, Nasredin tornò in moschea, gli uomini accordatisi, alla solita domanda avrebbero risposto parte di sì, parte di no. “Bravi-rispose Nasredin-coloro che sanno rispondano a coloro che non sanno” e uscì dalla moschea.

### L'HIMAN NASREDIN E LA MUCCA:

la moglie di Nasredin gli disse di condurre al mercato una mucca buona a nulla, ma l'uomo si mise a denigrare l'animale ed i compratori non si avvicinavano. Un vicino di casa gli disse che sbagliava e, per aiutarlo, si mise a gridare elogiando le qualità dell'animale. Molta gente gli si affollò incontro per chiedere il prezzo. Nasredin esclamò: "Se la mucca è così buona, non la vendo proprio!" e la riportò a casa.

### Alcuni [racconti popolari della Turchia:](#)

Nel campo vizi e virtù degli uomini, la novella **IL VOMERE D'ORO**, ammonisce che l'esibizionismo è la peggior forma di stupidità.

Un sultano aveva fatto costruire un vomere d'oro da collocare nei suoi giardini, poi aveva convocato, per farlo ammirare, i suoi pascià e visir dicendo "chi saprà attribuire il giusto valore a questo vomere, sarà ben ricompensato". I presenti non rispondevano per non contrariare il loro signore. Il sultano allora chiamò il suo buffone di corte che rispose: "Se d'estate ploverà, questo vomere avrà un valore maggiore del tuo impero, ma se risarà siccità, servirà solo da appendere al collo di quel deficiente che te l'ha fatto fare".

### Dolce e poetica la fiaba **IL SOGNO DI CE'LO:**

Figlio di un pover'uomo, il ragazzo aveva fatto un sogno, ma non voleva rivelarne il contenuto ai genitori e per questo motivo era stato cacciato di casa. Vagando di città in città era pervenuto ad Istanbul, dove però era stato arrestato dalle guardie per vagabondaggio. Chiestogli il motivo del suo allontanamento, non volle ancora rivelare il sogno, nemmeno al sultano che lo fece rinchiudere in una cella. A quel tempo esisteva tra i sovrani l'abitudine di affidarsi prove difficili da eseguire o indovinelli di estrema complicatezza, scommettendo delle città. Al sultano di Istanbul vennero inviati da parte di un re, tre scatole chiuse, con l'invito di indovinarne il contenuto; il premio consisteva in tre città, da donarsi da parte del sovrano vinto. Nessun abitante di Istanbul fu in grado di indovinare il quesito. Il sultano si ricordò allora di Cèlo e gli chiese di sciogliere l'enigma. Cèlo indovinò ed entrò così nelle grazie del monarca, che gli regalò le tre città e gli diede sua figlia in sposa. Dopo poco tempo, l'altro re fece risolvere allo stesso Cèlo l'enigma postogli dal sultano ed ancora una volta il ragazzo fu all'altezza della situazione ed ottenne la figlia del re in moglie. Cèlo, in compagnia delle due mogli, viveva felice. Un giorno in cui "prendevo abdest", cioè si lavava prima della preghiera, da destra la figlia del sultano gli versava l'acqua e da sinistra la figlia del re teneva l'asciugamano. Cèlo, guardando le due mogli sorrideva. La figlia del sultano gliene chiese la ragione; "Ora mi sono ricordato del mio sogno-disse il giovane- Hajir olà!(= che tu sia felice!)- "Quale sogno?"-chiese la figlia del sultano- "Nessuno me l'aveva chiesto finora in un modo così dolce"-rispose il giovane- "E a te lo dirò. Quando ero piccolo, ho sognato di avere il sole sotto il braccio destro e la luna sotto il sinistro. Il mio sogno s'è avverato. Il sole e la luna siete voi due".

Così l'eroe della fiaba, povero ma intelligente, facendo il sogno con ostinazione, riuscì ad averlo, sposando due principesse.

Oltre ad una ricca storia, questo paese rivela un enorme misticismo: alla certezza che i primi cristiani si rifugiassero nelle grotte della Cappadocia per sfuggire alle persecuzioni e che Abramo vide i natali a Sanliurfa, est Turchia; si contrappongono la credenza che a Selcuk (Efeso) vi sia l'ultima casa della Madonna e che la chiesa di San Pietro ad Antiochia (Antakya) sia stata la prima chiesa cristiana.

“Veni, vidi, vici!” (sono venuto, ho visto e ho vinto), sono le celebri parole pronunciate da Giulio Cesare quando, nel 47 a.C., sconfisse ad est di Ankara, Amasya, re del Ponto; sembra che pochi anni dopo, Marco Antonio regalasse a Cleopatra, come dono di nozze, l'intera costa a sudovest dell'Anatolia, terra d'origine delle Amazzoni guerriere.

Anche l'apostolo Paolo vide i natali in Asia Minore.

E' doveroso ricordare che il grande Leonardo da Vinci fece i suoi primi disegni per la costruzione del Ponte di Galata, che in seguito non venne purtroppo realizzato.

Lo studio in oggetto è giunto a conclusione e volutamente si intende regalare ai bambini, primi grandi destinatari della letteratura popolare, l'ultima storia della Turchia: la...

### Leggenda di Babbo Natale!



Superata la fanciullezza, si viene a conoscenza di una verità poco piacevole: Babbo Natale è frutto della fantasia dei nostri nonni, che ci hanno tramandato questa bella tradizione!

Tuttavia non lasciamoci prendere dallo sconforto, in quanto Babbo Natale, alias San Nicola è davvero esistito, ed ecco la sua storia: nato a Patara, in Turchia, divenne vescovo di Myra e partecipò, nel 325 al Concilio di Nicea. Le spoglie di San Nicola sono attualmente a Bari, di cui è il santo protettore.

Anche Dante Alighieri ha immortalato tra le pagine della “Divina Commedia”( Purg. Canto XX, 31-33), una leggenda secondo la quale San Nicola si commosse per la triste sorte di tre sorelle e del loro padre che, finito in miseria non riusciva a dare loro una dote per potersi sposare. Attraverso una finestra sempre aperta nel castello dove abitavano, il santo lanciò per tre notti un sacco colmo di monete d'oro per aiutare la sfortunata famiglia. Trovando la finestra chiusa, l'ultima notte si arrampicò sul tetto e dal camino, dove erano appese le calze ad asciugare, fece calare il sacco colmo di denaro. La famiglia così ritrovò la felicità.

San Nicola è da sempre portatore di doni e se da sempre lo si vuole calare dai comignoli cibo ai poveri; una leggenda lo ritiene possessore del Sacro Graal

Fonti bibliografiche:

E. Biagini, “Un poema per Matilde”

G. Guareschi, La Saga di Peppone e don Camillo

Edda Infanti “Al mònd cèh”

Cesare Zavattini “Totò il buono”, Bompiani editore

Enciclopedia mediale Wykipedia.

Disegni e bozzetti a cura della Dott.ssa Anna Maria Merциadri

## CONSTITUTION OF THE ITALIAN REPUBLIC

### Fundamental Principles

#### **Art. 1**

Italy is a Democratic Republic, founded on work. Sovereignty belongs to the people and is exercised by the people in the forms and within the limits of the Constitution.

#### **Art. 2**

The Republic recognises and guarantees the inviolable rights of the person, as an individual and in the social groups where human personality is expressed. The Republic expects that the fundamental duties of political, economic and social solidarity be fulfilled.

#### **Art. 3**

All citizens have equal social dignity and are equal before the law, without distinction of sex, race, language, religion, political opinion, personal and social conditions.

It is the duty of the Republic to remove those obstacles of an economic or social nature which constrain the freedom and equality of citizens, thereby impeding the full development of the human person and the effective participation of all workers in the political, economic and social organisation of the country

#### **Art. 4**

The Republic recognises the right of all citizens to work and promotes those conditions which render this right effective. Every citizen has the duty, according to personal potential and individual choice, to perform an activity or a function that contributes to the material or spiritual progress of society.

#### **Art. 5**

The Republic, one and indivisible, recognises and promotes local autonomies, and implements the fullest measure of administrative decentralisation in those services which depend on the State. The Republic accords the principles and methods of its legislation to the requirements of autonomy and decentralisation.

#### **Art. 6**

The Republic safeguards linguistic minorities by means of appropriate measures.

#### **Art. 7**

The State and the Catholic Church are independent and sovereign, each within its own sphere. Their relations are governed by the Lateran Pacts. Changes to the Pacts that are accepted by both parties do not require the procedure for constitutional amendment

#### **Art. 8**

All religious confessions are equally free before the law. Religious confessions other than the Catholic one have the right to organise themselves in accordance with their own statutes, provided that these statutes are not in conflict with Italian law. Their relations with the State are regulated by law on the basis of accords between the State and the respective representatives.

#### **Art. 9**

The Republic promotes the development of culture and of scientific and technical research. It safeguards natural landscape and the historical and artistic heritage of the Nation.

#### **Art. 10**

The Italian legal system conforms to the generally recognised rules of international law. The legal status of foreigners is regulated by law in conformity with international provisions and treaties. A foreigner who is denied the effective exercise of the democratic liberties guaranteed by the Italian Constitution in his or her own country has the right of asylum in the territory of the Italian Republic, in accordance with the conditions established by law. Extradition of a foreigner for political offences is not admitted.

#### **Art. 11**

Italy rejects war as an instrument of aggression against the freedom of other peoples and as a means for the settlement of international disputes. Italy agrees, on conditions of equality with other States, to the limitations of sovereignty that may be necessary to a world order ensuring peace and justice among the Nations. Italy promotes and encourages international organisations having such ends.

#### **Art. 12**

The flag of the Republic is the Italian tricolour: green, white and red, in three vertical bands of equal size.  
Title I: Civil rights and duties

#### **Title I - Art. 13**

Personal liberty is inviolable. No form of detention, inspection or personal search nor any other restriction on personal freedom is admitted, except by a reasoned warrant issued by a judicial authority, and only in the cases and the manner provided for by law. In exceptional cases of necessity and urgency, strictly defined by the law, law-enforcement authorities may adopt temporary measures that must be communicated to the judicial authorities within forty-eight hours. Should such measures not be confirmed by the judicial authorities within the next forty-eight hours, they are revoked and



become null and void.

All acts of physical or moral violence against individuals subject in any way to limitations of freedom shall be punished.

The law establishes the maximum period of preventive detention.

**Title I - Art. 14**

The home is inviolable.

Inspections, searches or seizures may not be carried out except in the cases and in the manner set out by law and in accordance with the guarantees prescribed for the safeguard of personal freedom.

Controls and inspections for reasons of public health and safety or for economic and taxation purposes are regulated by special laws.

**Title I - Art. 15**

The freedom and confidentiality of correspondence and of every other form of communication is inviolable.

Restrictions thereto may be imposed only by a reasoned warrant issued by a judicial authority with the guarantees established by law.

**Title I - Art. 16**

All citizens may travel or sojourn freely in any part of the national territory, except for general limitations which the law establishes for reasons of health and security. No restrictions may be made for political reasons.

All citizens are free to leave and re-enter the territory of the Republic, provided all legal obligations are fulfilled.

**Title I - Art. 17**

Citizens have the right to assemble peacefully and unarmed.

No previous notice is required for meetings, even when the meetings occur in places that are open to the public.

For meetings in public places, previous notice must be given to the authorities, who may only forbid them for proven reasons of security and public safety.

**Title I - Art. 18**

Citizens have the right to form associations freely, without authorisation, for ends that are not forbidden to individuals by criminal law.

Secret associations and those associations that, even indirectly, pursue political ends by means of organisations having a military character, are prohibited.

**Title I - Art. 19**

All persons have the right to profess freely their own religious faith in any form, individually or in association, to disseminate it and to worship in private or public, provided that the religious rites are not contrary to public morality.

**Title I - Art. 20**

The ecclesiastical nature and the religious or ritual purposes of an association or institution may not constitute a cause for special limitations under the law, nor for special taxation with respect to its establishment, legal status or any of its activities.

**Title I - Art. 21**

All persons have the right to express freely their ideas by word, in writing and by all other means of communication.

The press may not be subjected to authorisation or censorship.

Seizure is permitted only by a reasoned warrant, issued by the judicial authority, in the case of offences for which the law governing the press gives express authorisation, or in the case of violation of its provisions concerning the disclosure of the identity of those holding responsibility.

In such cases, when there is absolute urgency and when timely intervention of the judicial authority is not possible, periodical publications may be seized by officers of the judicial police, who must promptly, and in any case within twenty-four hours, report the matter to the judicial authority. If the latter does not confirm the seizure order within the following twenty-four hours, the seizure is understood to be withdrawn and null and void.

The law may establish, by means of provisions of a general nature, that the financial sources of the periodical press be disclosed.

Printed publications, public performances and events contrary to public morality are forbidden.

The law establishes appropriate means for the prevention and repression of all violations.

**Title I - Art. 22**

No person may be deprived for political reasons of legal capacity, citizenship or name.

**Title I - Art. 23**

No obligations of a personal or a financial nature may be imposed on any person except by law.

**Title I - Art. 24**

All persons are entitled to take judicial action to protect their individual rights and legitimate interests.

The right of defence is inviolable at every stage and level of the proceedings.

The indigent are assured, by appropriate measures, the means for legal action and defence in all levels of jurisdiction.

The law determines the conditions and the means for the redress of judicial errors.

**Title I - Art. 25**

No one may be withheld from the jurisdiction of the judge previously ascertained by law.

No one may be punished except on the basis of a law in force prior to the time when the offence was committed.

No one may be subjected to restrictive measures except in those cases provided for by the law.

**Title I - Art. 26**

Extradition of a citizen is permitted only in the cases expressly provided for in international conventions.

In no case may extradition be permitted for political offences.

**Title I - Art. 27**

Criminal responsibility is personal. The defendant is not considered guilty until the final judgement is passed. Punishment may not consist in inhuman treatment and must aim at the rehabilitation of the convicted person. The death penalty is not admitted.

**Title I - Art. 28**

Officials and employees of the State and public entities are directly answerable, under criminal, civil and administrative law, for actions committed in violation of rights. In such cases, civil liability extends to the State and the public entities.

Title II : Ethical and Social Rights and Duties

**Title II - Art. 29**

The Republic recognises the rights of the family as a natural society founded on matrimony. Matrimony is based on the moral and legal equality of the spouses within the limits laid down by law to guarantee the unity of the family.

**Title II - Art. 30**

It is the duty and right of parents to support, raise and educate their children, even if born out of wedlock. In the case of incapacity of the parents, the law provides for the fulfilment of their duties. The law ensures to children born out of wedlock every form of legal and social protection, that is compatible with the rights of members of the legitimate family. The law lays down the rules and limitations for the determination of paternity.

**Title II - Art. 31**

The Republic assists the formation of the family and the fulfilment of its duties, with particular consideration for large families, through economic measures and other benefits. The Republic protects mothers, children and the young by adopting the necessary provisions.

**Title II - Art. 32**

The Republic safeguards health as a fundamental right of the individual and as a collective interest, and guarantees free medical care to the indigent. No one may be obliged to undergo any given health treatment except under the provisions of the law. The law cannot under any circumstances violate the limits imposed by respect for the human person.

**Title II - Art. 33**

The Republic guarantees the freedom of the arts and sciences, which may be freely taught. The Republic lays down general rules for education and establishes state schools for all branches and grades.

Entities and private persons have the right to establish schools and institutions of education, at no cost to the State.

The law, when setting out the rights and obligations for the non-state schools which request parity, shall ensure that these schools enjoy full liberty and offer their pupils an education and qualifications of the same standards as those afforded to pupils in state schools.

State examinations are prescribed for admission to and graduation from the various branches and grades of schools and for qualification to exercise a profession.

Institutions of higher learning, universities and academies, have the right to establish their own regulations within the limits laid down by the laws of the State.

**Title II - Art. 34**

Schools are open to everyone.

Primary education, which is imparted for at least eight years, is compulsory and free.

Capable and deserving pupils, including those without adequate finances, have the right to attain the highest levels of education.

The Republic renders this right effective through scholarships, allowances to families and other benefits, which shall be assigned through competitive examinations.

# COSTITUION DE LA RÉPUBLIQUE ITALIENNE

## PRINCIPES FONDAMENTAUX

### Article 1

L'Italie est une République démocratique, fondée sur le travail. La souveraineté appartient au peuple, qui l'exerce dans les formes et dans les limites de la Constitution

### Article 2

La République reconnaît et garantit les droits inviolables de l'homme, aussi bien en tant qu'individu que dans les formations sociales où s'exerce sa personnalité, et exige l'accomplissement des devoirs de solidarité politique, économique et sociale auxquels il ne peut être dérogé.

### Article 3

Tous les citoyens ont une même dignité sociale et sont égaux devant la loi, sans distinction de sexe, de race, de langue, de religion, d'opinions politiques, de conditions personnelles et sociales. Il appartient à la République d'éliminer les obstacles d'ordre économique et social qui, en limitant de fait la liberté et l'égalité des citoyens, entravent le plein développement de la personne humaine et la participation effective de tous les travailleurs à l'organisation politique, économique et sociale du Pays.

### Article 4

La République reconnaît à tous les citoyens le droit au travail et met en oeuvre les conditions qui rendent ce droit effectif. Tout citoyen a le devoir d'exercer, selon ses possibilités et selon son choix, une activité ou une fonction concourant au progrès matériel ou spirituel de la société.

### Article 5

La République, une et indivisible, reconnaît et favorise les autonomies locales; réalise dans les services qui dépendent de l'Etat la plus large décentralisation administrative; adapte les principes et les méthodes de sa législation aux exigences de l'autonomie et de la décentralisation.

### Article 6

La République protège par des normes particulières les minorités linguistiques.

Article 7 L'Etat et l'Eglise catholique sont, chacun dans son ordre, indépendants et souverains. Leurs rapports sont réglementés par les Pactes du Latran. Les modifications des Pactes, acceptées par les deux parties, n'exigent pas de procédure de révision constitutionnelle.

### Article 8

Toutes les confessions religieuses sont également libres devant la loi. Les confessions religieuses autres que la confession catholique ont le droit de s'organiser selon leurs propres statuts, en tant qu'ils ne s'opposent pas à l'ordre juridique italien. Leurs rapports avec l'Etat sont fixés par la loi sur la base d'ententes avec leurs représentants respectifs..

### Article 9

La République favorise le développement de la culture et la recherche scientifique et technique. Elle protège le paysage et le patrimoine historique et artistique de la Nation.

### Article 10

L'ordre juridique italien se conforme aux règles du droit international généralement reconnues. La condition juridique de l'étranger est fixée par la loi, conformément aux normes et aux traités internationaux. L'étranger, auquel l'exercice effectif des libertés démocratiques garanties par la Constitution italienne est interdit dans son pays, a droit d'asile sur le territoire de la République, selon les conditions fixées par la loi. L'extradition d'un étranger pour des délits politiques n'est pas admise.

### Article 11

L'Italie répudie la guerre en tant qu'instrument d'atteinte à la liberté des autres peuples et comme mode de solution des conflits internationaux; elle consent, dans des conditions de réciprocité avec les autres Etats, aux limitations de souveraineté nécessaires à un ordre qui assure la paix et la justice entre les Nations; elle aide et favorise les organisations internationales poursuivant ce but.

### Article 12

Le drapeau de la République est le drapeau tricolore italien: vert, blanc et rouge, à trois bandes verticales de dimensions égales.

## PARTIE I

### DROIT ET DOVOIRS DES CITOYENS

#### Titre I

##### Rapports Civils

#### Art. 13

La liberté de la personne est inviolable. Il n'est admis aucune forme de détention, d'inspection ou de perquisition concernant la personne, ni aucune autre restriction de la liberté de la personne,

si ce n'est par un acte motivé de l'autorité judiciaire et dans les cas et sous les seules formes prévus par la loi. Dans des cas exceptionnels de nécessité et d'urgence, expressément prévus par la loi, l'autorité de police peut prendre des mesures provisoires, qui doivent être communiquées dans les quarante-huit heures à l'autorité judiciaire. Si cette autorité ne confirme pas ces mesures dans les quarante-huit heures suivantes, celles-ci sont considérées comme rapportées et sont privées de tout effet. Toute violence physique et morale sur les personnes soumises de quelque manière que ce soit à des restrictions de liberté est punie. La loi fixe les limites maximums de la détention provisoire.

#### Art. 14

Le domicile est inviolable. Les inspections ou les perquisitions ou les saisies ne peuvent y être effectuées que dans les cas et selon les modalités fixées par la loi conformément aux garanties prescrites pour la protection de la liberté de la personne. Les vérifications

et les inspections pour des motifs de santé et de sécurité publique ou dans des buts économiques et fiscaux sont réglementées par des lois spéciales.

Art. 15

La liberté et le secret de la correspondance et de toute autre forme de communication sont inviolables. Leur limitation ne peut se produire que par un acte motivé de l'autorité judiciaire et avec les garanties établies par la loi.

Art. 16

Tout citoyen peut circuler et séjourner librement dans toute partie du territoire national, sous réserve des limitations que la loi fixe d'une manière générale pour des motifs sanitaires ou de sécurité. Aucune restriction ne peut être déterminée par des raisons politiques. Tout citoyen est libre de sortir du territoire de la République et d'y rentrer, sous réserve des obligations légales.

Art. 17

Les citoyens ont le droit de se réunir pacifiquement et sans armes. Pour les réunions, même dans un lieu ouvert au public, il n'est pas exigé de préavis. Pour les réunions dans un lieu public, il doit être donné un préavis aux autorités, qui ne peuvent les interdire que pour des motifs certains de sûreté ou de sécurité publique.

Art. 18

Les citoyens ont le droit de s'associer librement, sans autorisation, dans des buts que la loi pénale n'interdit pas aux individus. Sont interdites les associations secrètes et celles qui poursuivent, même indirectement, des buts politiques au moyen d'organisations de caractère militaire.

Art. 19

Tout individu a le droit de professer librement sa foi religieuse sous quelque forme que ce soit, individuelle ou commune, d'en faire propagande et d'en exercer le culte en privé ou en public, à condition qu'il ne s'agisse pas de rites contraires aux bonnes moeurs.

Art. 20

Le caractère ecclésiastique et le but religieux ou culturel d'une association ou d'une institution ne peuvent être la cause de limitations législatives spéciales, ni de charges fiscales spéciales pour sa constitution, sa capacité juridique et toutes ses formes d'activité.

Art. 21

Tout individu a le droit de manifester librement sa pensée par la parole, par l'écrit et par tout autre moyen de diffusion. La presse ne peut être soumise à des autorisations ou à des censures. Il ne peut être procédé à une saisie que par un acte motivé de l'autorité judiciaire en cas de délits ou crimes, pour lesquels la loi sur la presse l'autorise expressément, ou en cas de violation des règles que la loi elle-même prescrit pour l'indication des responsables. Dans ces cas, lorsque l'urgence est absolue et que l'intervention de l'autorité judiciaire ne peut avoir lieu à temps, la saisie de la presse périodique peut être effectuée par des officiers de police judiciaire, qui doivent immédiatement, et au plus tard dans les vingt-quatre heures, avertir l'autorité judiciaire. Si celle-ci ne la confirme pas dans les vingt-quatre heures suivantes, la saisie est considérée comme révoquée et privée de tout effet. La loi peut établir, par des règles de caractère général, que les moyens de financement de la presse périodique soient rendus publics. Sont interdits les imprimés, les spectacles et toutes les autres manifestations contraires aux bonnes moeurs. La loi établit les mesures aptes à prévenir et à réprimer les violations.

Art. 22

Nul ne peut être privé, pour des motifs politiques, de sa capacité juridique, de sa nationalité, de son nom.

Art. 23

Nulle prestation personnelle ou patrimoniale ne peut être imposée, si ce n'est conformément à la loi.

Art. 24

Il est reconnu à tout individu d'ester en justice pour la protection de ses droits et de ses intérêts légitimes. La défense est un droit inviolable dans tous les états et à tous les degrés de la procédure. Les moyens d'ester et de se défendre devant toutes les juridictions sont assurés aux indigents par des institutions juridiques spécifiques. La loi détermine les conditions et les modalités de la réparation des erreurs judiciaires.

Art. 25

Nul ne peut être soustrait au juge naturel prévu par la loi. Nul ne peut être puni qu'en vertu d'une loi entrée en vigueur avant la commission du fait. Nul ne peut être soumis à des mesures de sûreté, excepté dans les cas prévus par la loi.

Art. 26

L'extradition d'un citoyen ne peut être accordée que dans les cas où elle est expressément prévue par les conventions internationales. En aucun cas, elle ne peut être admise pour des délits politiques.

Art. 27

La responsabilité pénale est personnelle. Le prévenu n'est pas retenu coupable jusqu'à ce que sa condamnation n'ait été prononcée. Les peines ne peuvent consister en des traitements contraires aux sentiments d'humanité et elles doivent avoir pour but la rééducation du condamné. La peine de mort n'est pas admise, excepté dans les cas prévus par les lois militaires de guerre.

Art. 28

Les cadres et les employés de l'Etat et des organismes publics sont directement responsables, suivant les lois pénales, civiles et administratives, des actes accomplis en violation des droits. Dans ces cas, la responsabilité civile s'étend à l'Etat et aux organismes publics.

**Titre II \* Rapports Éthiques et Sociaux**

Art. 29

La République reconnaît les droits de la famille en tant que société naturelle fondée sur le mariage. Le mariage repose sur l'égalité morale et juridique des époux, dans les limites fixées par la loi pour garantir l'unité de la famille.

Art. 30

Les parents ont le devoir et le droit d'entretenir, d'instruire et d'élever leurs enfants, même s'ils sont nés hors mariage. Dans les cas d'incapacité des parents, la loi pourvoit à ce que leurs devoirs soient remplis. La loi assure aux enfants nés hors mariage toute la

protection juridique et sociale compatible avec les droits des membres de la famille légitime. La loi fixe les règles et les limites pour la recherche de la paternité

Art. 31

La République favorise par des mesures économiques et autres moyens la formation de la famille et l'accomplissement des devoirs qu'elle comporte, et particulièrement les familles nombreuses. Elle protège la maternité, l'enfance et la jeunesse, en favorisant les institutions juridiques nécessaires à ce but.

Art. 32

La République protège la santé en tant que droit fondamental de l'individu et intérêt de la collectivité, et elle garantit des soins gratuits aux indigents. Nul ne peut être contraint à un traitement sanitaire déterminé si ce n'est par une disposition de la loi. La loi ne peut, en aucun cas, violer les limites imposées par le respect de la personne humaine.

Art. 33

L'art et la science sont libres ainsi que leur enseignement. La République fixe les règles générales concernant l'instruction et crée des écoles publiques pour tous les ordres et tous les degrés. Les établissements et les particuliers ont le droit de créer des écoles et des instituts d'éducation, sans charges pour l'Etat. La loi, en fixant les droits et les obligations des écoles ne relevant pas de l'Etat qui demandent la parité, doit assurer à celles-ci une pleine liberté et à leurs élèves un traitement scolaire équivalent à celui des élèves des écoles publiques. Un examen d'Etat est institué pour l'admission aux divers ordres et degrés d'enseignement ou à la conclusion de ceux-ci et pour l'obtention des titres d'aptitude professionnelle. Les institutions de haute culture, les universités et les académies ont le droit de se donner des statuts autonomes dans les limites fixées par les lois de l'Etat.

Art. 34

L'enseignement est ouvert à tous. L'instruction de base, impartie durant au moins huit ans, est obligatoire et gratuite. Les élèves doués et méritants, même s'ils sont dépourvus de moyens financiers, ont le droit d'atteindre les degrés les plus élevés des études. La République rend ce droit effectif par des bourses d'études, des allocations aux familles et par d'autres moyens, qui doivent être attribués par concours.

# دستور الجمهورية الإيطالية

## المبادئ الأساسية

### المادة 1

إيطاليا جمهورية ديمقراطية قائمة على العمل. السيادة ملك للشعب , يمارسها وفقا لصيغة الدستور وضمن حدوده.

### المادة 2

الجمهورية تعترف و تضمن حقوق الإنسان الغير قابلة للانتهاك ، أكان فردا أم عضوا في تشكيلات اجتماعية يطور من خلالها شخصيته، كما تقضي بالالتزام بواجب التضامن السياسي، الاقتصادي والاجتماعي الذي لايجوز مخالفته.

### المادة 3

لكل المواطنين نفس القدر من الكرامة الاجتماعية، وهم سواء امام القانون دون تمييز في الجنس أو العرق أو اللغة أو الدين أو الأفكار السياسية أو الأوضاع الشخصية والاجتماعية.  
واجب على الجمهورية إزالة جميع العوائق الاقتصادية والاجتماعية التي تحد فعليا من حرية المواطنين والمساواة بينهم وتحول دون التنمية التامة للشخصية الإنسانية ودون المشاركة الفعلية لجميع العاملين في التنظيم السياسي والاقتصادي والاجتماعي للبلاد.

### المادة 4

الجمهورية تعترف بحق العمل لجميع المواطنين . وتؤمن الشروط الكفيلة بتحقيق ذلك.  
على كل مواطن، وفقا لإمكانياته الخاصة وإختياره الشخصي، ممارسة نشاط أو عمل يساهم في التقدم المادي و الروحي للمجتمع.

### المادة 5

الجمهورية وحدة لا تتجزأ، تعترف بالإدارات الذاتية المحلية وتدعمها؛ وتحقق في المرافق الواقعة على عاتق الدولة أقصى أشكال الإدارة اللامركزية؛ وتجعل مبادئ تشريعاتها وأساليبها متلائمة مع مقتضيات الإدارة الذاتية واللامركزية.

### المادة 6

الدولة تحمي الأقليات اللغوية بواسطة إجراءات مناسبة.

### المادة 7

الدولة والكنيسة الكاثوليكية، كل واحدة ضمن النظام الخاص به، كيانان سيدان مستقلان.  
تنظم العلاقات بينهما إتفاقيات ثنائية ، مقبولة من قبل الطرفين،التغيرات في هذه الاتفاقيات لا تتطلب مراجعة في الدستور.

### المادة 8

جميع العقائد الدينية حرة بالتساوي امام القانون.  
للعقائد الدينية الغير الكاثوليكية حق تنظيم نفسها وفقا لتشريعاتها الخاصة، ما دامت لا تتضارب مع النظام القضائي الإيطالي.  
تنظم علاقاتها مع الدولة وفقا للقانون وعلى أساس اتفاقات مع ممثلي كل منها.

### المادة 9

الجمهورية تشجع الثقافة والبحث العلمي والتقني.  
وتحمي البيئة والتراث التاريخي والفني للأمة.

### المادة 10

النظام القضائي الإيطالي يتناسب والقوانين الدولية المعترف بها عموماً .  
تنظمّ أوضاع الأجنبي القانونية وفقاً للقانون وطبقاً للقواعد والمواثيق الدولية.  
للأجنبي، الذي مُنع في بلاده من الممارسة الفعلية للحريات الديمقراطية التي يضمنها الدستور الإيطالي، حقّ الحصول على اللجوء على أراضي الجمهورية، طبقاً للشروط المنصوص عليها في القانون.  
لا يجوز تسليم الأجنبي إلى بلاده الأصلي بسبب جنایات سياسية.

المادة 11

إيطاليا تنبذ الحرب كأداة لإنتهاك حرية الشعوب الأخرى، ووسيلة لحل الخلافات الدولية؛ وتوافق، ضمن أوضاع مساواة مع الدول الأخرى، على وضع القيود الضرورية للسيادة من أجل التوصل إلى تنظيم يؤمّن السلام والعدالة بين الأمم؛ وتشجع المنظمات الدولية التي تتوق إلى هذا الهدف وتدعمه.

المادة 12

علم الجمهورية هو مثلث الألوان الإيطالي: أخضر، أبيض فأحمر، وهو ثلاثة أقسام عمودية متساوية.

الجزء الأول

حقوق وواجبات المواطنين

عنوان 1

العلاقات المدنية

المادة 13

الحرية الشخصية حرمة لا تُنتهك.  
لا يجوز أي شكل من الاعتقال أو التحريّ أو التفتيش الشخصي، ولا أي تقييد آخر للحرية الشخصية، إلا بموجب أمر معلل صادر عن السلطات القضائية، وذلك وفقاً للأحوال والصيغ التي ينص عليها القانون .

في الحالات الإستثنائية الضرورية والملحة، المشار إليها صراحة في القانون، يمكن لسلطات الأمن العام إتخاذ إجراءات مؤقتة يجب أن يتم إعلام السلطات القضائية بها خلال ثمان وأربعين ساعة، وفي حال عدم مصادقة هذه السلطات عليها خلال الساعات الثماني والأربعين اللاحقة، تصبح ملغاة ودون أي مفعول.  
يُعاقب أي عنف جسدي و معنوي للأشخاص الخاضعين لتقييد حرياتهم.  
القانون يحدد المدة القصوى للسجن الوقائي.

المادة 14

المنزل حرمة لا تُنتهك.  
لا يمكن إجراء التحريّ أو التفتيش أو الحجز إلا وفقاً للأحوال والطرق المبينة في القانون و طبقاً للضمانات المفروضة لحماية الحرية الشخصية.  
التحقيقات والتحريات لأسباب تتعلق بالصحة والسلامة العامة أو لغايات اقتصادية و ضريبية منظمة بقوانين خاصة.



#### المادة 15

حرية وسرية المراسلة وكل أنواع الاتصال الأخرى لا تُنتهك. لا يمكن وضع قيود عليها الا بقرار معلل صادر عن السلطات القضائية ومع الضمانات التي ينص عليها القانون.

#### المادة 16

لكل مواطن حق التنقل والإقامة بحرية فوق أي جزء من التراب الوطني، مع إحترام القيود التي يضعها القانون لإعتبارات تتعلق بالصحة والأمن. لا يمكن وضع أي تقييد لأسباب سياسية. كل مواطن حر في مغادرة أراضي الجمهورية والعودة إليها، شرط الإيفاء بالالتزامات القانونية.

#### المادة 17

للمواطنين حق الإجتماع سلميا ودون أسلحة.

بالنسبة للاجتماعات ولو في اماكن عمومية لا يلزم اي اشعار مسبق . بالنسبة الى الإجتماعات التي تُعقد في أماكن عامة، ينبغي تقديم إشعار مسبق الى السلطات، التي يمكنها منعها لاسباب متعلقة بللامن والسلامة العامة.

#### المادة 18

للمواطنين حق تأسيس الجمعيات بصورة حرة، ودون طلب ترخيص رسمي، وذلك لأهداف غير ممنوعة على الأفراد. وفقا لقانون القضاءي .

الجمعيات السرية ممنوعة وكذلك التي تسعى، ولو بشكل غير مباشر، إلى أهداف سياسية عبر تنظيمات ذات طابع عسكري.

#### المادة 19

لجميع حق ممارسة معتقداتهم الدينية بحرية وبأي شكل، فردي أو جماعي، والدعاية له وممارسة شعائره في الحياة الخاصة وعلنا، شرط أن لا تتنافى طقوسه مع الآداب.

#### المادة 20

لا يمكن أن يشكل الطابع الكنسي وغاية الدين والعبادة لمنظمة أو مؤسسة ما، سببا لفرض قيود قانونية خاصة عليها، ولا لفرض أعباء ضريبية على إنشائها، على أهليتها القانونية او على أي من نشاطاتها.

#### المادة 21

لجميع حق إبداء الراي بحرية قولاً وكتابة او بأية وسيلة من وسائل الأخرى.

الصحافة لا تخضع لإذن أو رقابة. يمكن القيام بالحجز فقط بموجب قرار معل صادر عن السلطات القضائية وفي حال وقوع جريمة، على أن يسمح قانون الصحافة صراحة بذلك، أو في حال إنتهاك القواعد التي يفرضها القانون نفسه بالنسبة الى الكشف عن المسؤولين. في تلك الأحوال، حينما تكون هناك ضرورة ملحة ويتعذر تدخّل السلطات القضائية في الوقت المناسب، يمكن لمسؤولي الشرطة القضائية تنفيذ الحجز على الصحافة الدورية، ويتوجب تبليغ السلطات القضائية مباشرة، وفي خلال أربع وعشرين ساعة. إن لم تصادق هذه السلطات على التبليغ خلال الساعات الأربع والعشرين التالية، يُسحب الحجز ويُعتبر ملغياً ومجرداً من أي مفعول. يجوز للقانون أن يحدد، بواسطة ضوابط عامة، هوية مصادر تمويل الصحافة الدورية. يمنع نشر المنشورات والمطبوعات الخاصة بالعروض الفنية وكل التظاهرات الاخرى المنافية للأخلاق العامة. يحدّد القانون الإجراءات الكفيلة بتجنب الإنتهاكات وقمعها.

#### المادة 22

لا يحرم اي شخص من أهليته القانونية ومن جنسيته وإسمه لأسباب سياسية.

#### المادة 23

لا يمكن فرض أي إزام على الشخص أو على الملكية إلا على أساس القانون.

#### المادة 24

للجميع حق اللجوء إلى المحكمة من أجل الدفاع عن حقوقهم الخاصة ومصالحهم المشروعة. الدفاع حق لا يقبل الإنتهاك في أي من مراحل الدعاوى القضائية ودرجاتها. تؤمّن للأشخاص غير القادرين مادياً، من خلال مؤسسات خاصة، الوسائل اللازمة للدفاع عن أنفسهم أمام كل من السلطات القضائية. يحدد القانون شروط التعويض عن الأخطاء القضائية وكيفيةها.

#### المادة 25

لا يمكن تحويل أي شخص عن القاضي الأصلي الذي يعينه القانون. لا يمكن معاقبة شخص ما إلا إستناداً الى قانون نافذ قبل ارتكاب الجرم. لا يمكن إخضاع أي شخص لإجراءات أمنية إلا في الأحوال المنصوص عليها في القانون.

#### المادة 26

ترحيل المواطن و تسليمه الى سلطات بلاده يمكن السماح به فقط في الحالات المنصوص عليها قانونياً، والمنصوص عليها صراحة في المواثيق الدولية. ولا يمكن في أي من الأحوال، تسليم المواطن الى سلطات بلاده بسبب جرائم سياسية.

#### المادة 27

المسؤولية الجنائية شخصية. لا يعتبر المتهم مذنباً إلا بعد صدور الحكم النهائي.

لا يمكن ان تتضمن العقوبات معاملة تتعارض مع كرامة الإنسان، ويجب أن تستهدف إعادة تأهيل المحكوم. لا يُسمح إنزال حكم الإعدام إلا في الأحوال التي تنص عليها القوانين العسكرية أثناء الحرب.

المادة 28

الموظفون والعاملون في الدولة وفي المؤسسات العامة مسؤولون مباشرة عن أعمالهم المخالفة للقوانين، طبقا للقوانين الجنائية والمدنية والإدارية. في هذه الأحوال تتناول المسؤولية المدنية كلا من الدولة والمؤسسات العامة

عنوان 2

العلاقات الاخلاقية - الاجتماعية

المادة 29

تعترف الجمهورية بحقوق العائلة بصفتها مجتمعا طبيعيا قائما على الزواج. يقوم الزواج على المساواة الأخلاقية والقانونية للزوجين، مع الحفاظ على الشروط التي ينص عليها القانون لضمان الوحدة العائلية.

المادة 30

من واجب الوالدين ومن حقهم إعالة أطفالهم وتربيتهم وتعليمهم، وإن وُلدوا خارج الزواج. في حال عجز الوالدين، يأخذ القانون على عاتقه مهمة إنجاز واجباتهم. يؤمن القانون للأطفال المولودين خارج الزواج جميع الضمانات القانونية والاجتماعية المنسجمة مع حقوق أعضاء العائلة الشرعية. يحدد القانون قواعد البحث عن الأبوة وشروطه.

المادة 31

الجمهورية تسهل، عبر إجراءات إقتصادية وسواها من سبل الرعاية، تشكيل العائلة وممارستها الواجبات الخاصة بها، مع إهتمام خاص بالعائلات الكبيرة العدد. الأمومة والطفولة والشبيبة في حمى الجمهورية التي تدعم المؤسسات الضرورية لهذا الغرض.

المادة 32

تصون الجمهورية الصحة كحق أساسي للأفراد و مصلحة اجتماعية، وتضمن العناية المجانية للمحتاجين. لا يمكن إجبار اي شخص على الخضوع لعلاج صحي معين إلا بمقتضى القانون. لا يمكن للقانون، في أي حال، تجاوز الحدود المفروضة لإحترام الشخص البشري.

المادة 33

الفنون والعلوم حرة، وتدرّسها حر. تضع الجمهورية القواعد العامة للتعليم، وتنشئ مدارس حكومية لجميع الأنواع والمستويات. المؤسسات و الخواص لهم الحق في إنشاء مدارس ومعاهد تعليم، دون أعباء على عاتق الدولة. إذ يقوم القانون بتحديد الحقوق والواجبات الخاصة بالمدارس غير الحكومية التي تطلب المعادلة، عليه أن يضمن لها الحرية الكاملة ولطلابها معاملة مدرسية مساوية لمعاملة تلاميذ المدارس الرسمية. يُفرض إجراء امتحان رسمي للقبول في مختلف أنواع الدراسة ومستوياتها أو للتخرّج منها، وكذلك عند التأهيل من أجل الممارسة المهنية. تتمتع مؤسسات الثقافة العالية، كالجامعات والأكاديميات، بحق وضع نظم خاصة بها ضمن دائرة قوانين الدولة.

المادة 34

المدرسة مفتوحة أمام الجميع. التعليم الإبتدائي إلزامي ومجاني، لمدة لا تقل عن ثماني سنوات. للطلاب الجديرين والمتفوقين، وإن كانوا معوزين، حق الإلتحاق بأعلى مستويات الدراسة. تطبق الجمهورية هذا الحق من خلال تقديم منح دراسية ومخصصات للعائلات وإجراءات أخرى، ينبغي أن تمنح عبر مباريات.

### عنوان 3

#### العلاقات الاقتصادية

المادة 35

الجمهورية تحمي العمل في جميع أنواعه ومجالاته. ترعى تأهيل العمال ورفع مستواهم المهني. تشجّع الإتفاقات والمنظمات الدولية الهادفة إلى التأكيد على حقوق العمل وتنظيمه وتدعمها. تعترف بحرية الهجرة، إلا بما يقتضيه القانون لخدمة المصلحة العامة، وتحمي الشغل الإيطالي في الخارج.

المادة 36

للعامل الحق في أجر مناسب مع كمية عمله ونوعيته، و الذي يجب ان يكون على اي حال، كافياً ليؤمن له ولعائلته حياة حرة كريمة.